



Rojalet Negre – Celler Masroig



Rojalet Negre

Color rubí brillante y con reflejos violáceos. Aroma agradable a frutos rojos, hierbas mediterráneas y cerezas. Maduro y complejo, de cuerpo mediano. Vino elegante, pura seducción de fruta. Acabado fino con taninos suaves y maduros. Post-gusto refrescante y agradable.

Reconocimientos:

Añada 2018

- 92 puntos International Wine Challenge 2019

Añada 2017

- 88 puntos (4 estrellas) Guía Peñín 2019

Añada 2016

- Medalla de Plata en el IWC 2017
- Medalla de Oro a Sakura Awards 2018

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Garnacha y Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

Elaboración: Fermentación tradicional en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Graduación Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 58 mg/L

Acidez total: 5,00 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,52 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,20 g/L

pH: 3,7

Tipo de botella: Bordelesa