

Celler el Masroig

Negre de reserva

Mas Roig

“Alta intensitat colorant. En nas és complex i es poden apreciar multitud de matisos: confitura, torrats, xocolata, cuir... En boca és potent, mineral, càlid, llarg i complex”

Varietats: 75% samsó, 15% garnatxa negra i 10% cabernet sauvignon

Vinificació: selecció dels millors raïms de vinyes velles elaborats tradicionalment

Criança: envellit durant 14 mesos en botes de roure francès

Producció: 3500 ampolles



Passeig de l'Arbore, 3 - 48798 El Masroig, Priorat
T. 977 895 026

CELLER EL MASROIG
www.cellermasroig.com



mon+ sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Celler el Masroig

Tinto reserva

Mas Roig

“Alta intensidad colorante. En nariz es complejo. Podemos apreciar multitud de matices, confitura, tostados, chocolate, cuero... En boca es potente, mineral, cálido, largo y muy complejo”

Variedades: 75% mazuela, 15% garnacha tinta y 10% cabernet sauvignon

Elaboración: selección de las mejores uvas de viñas viejas, elaborado tradicionalmente

Crianza: envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés.

Producción: 3500 botellas

Red reserva (aged for two years)

Mas Roig

“High intensity of colour. Complex to the nose and it is possible to appreciate the multitude of essences – fruit blends, toasting, chocolate, leather... In the mouth it is potent, mineral, warm, long and much more”

Grape varieties: 75% carignan, 15% red grenache, 10% cabernet sauvignon

Elaboration: 100% traditional, after careful selection of finest grapes from old vines. Aged for final 14 months in french oak barrels

Production: 3500 bottles

Passeig de l'Arbre, 3 - 43736 El Masroig, Priorat
T.: 977 825 026

CELLER EL MASROIG
www.cellermasroig.com

