



---

# ARKE TIPO

TINTO 2018

## NOTA DE CATA

Disco rubí profundo y nítido. Nariz expresiva que muestra frutos acidulados, especies orientales (canela, clavo, regaliz...) y notas ahumadas nobles. La boca es fresca y viva, con taninos bien integrados, fruta madura y un final suave.

## ELABORACIÓN

Recogida a mano en cajas de 10 kg. Una parte fermenta en lagares de cemento y otra en depósitos de inox, con la uva parcialmente derrapada y sus levaduras autóctonas. Posteriormente se prensa suavemente. La maloláctica se termina en barricas de 500 litros para una mejor integración de la madera. Crianza sobre sus finas lías con suave batonnage. Filtrado suave.

GARNACHA 50% MERLOT 35% SYRAH 15%  
GRADO 13.5% / ACIDEZ 3.7 G/L ATS / 2 SO2 libre (g/Hl)  
1620 botellas

SOTA ELS ÀNGELS  
★