



BOSSANOVA

2021

NOTA DE TAST

Color palla, pàl·lid i cristal·lí.

En nas records de fruites cítriques; pomelo, mango, mandarina, i molt subtilment de flors blanques com el gessamí.

Boca tensa i fresca, amb un persistent retrogust a pinya.

Bombolla suau i integrada. Bona acidesa que el fa apte per aguantar una llarga temporada en ampolla.

ELABORACIÓ

Recollida del raïm a mà en caixes de 15 kg. Premsat molt suau i fermentació en fred amb els seus llevats autòctons que s'inicia en tines d'inox i acaba a la mateixa ampolla seguint el mètode ancestral. Envel·liment de 4 mesos en ampolla sobre les seves lies fines. Degorjat el 2/2/22. Sense filtrar.

PICAPOLL 60% CHARDONNAY 40%

GRAU 11% Vol. / ACIDESA 6,5 G/L ATT / SO2 lliure (1,0 g/Hl)

1700 ampolles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★