



FLOW

BLANC 2022

NOTA DE TAST

Brillant, de color groc palla pàl·lid i amb reflexes daurats, or blanc. Aromes de flors, blanques com la tarongina, grogues com la mimosa i fruites com el meló, la pinya i el préssec amb un toc de llet amb ametlles. Boca recta, fresca, seca, amb volum i un final llarg, salí i saborós. Un vi elegant i equilibrat, fi en nas i "que ve de gust" al paladar.

ELABORACIÓ

Recollida a mà en caixes de 10kg. Carinyena negra premsada en blanc el mateix dia de la recol·lecció. Fermentat amb llevats pròpis i a baixa temperatura. Fermentació malolàctica acabada. Criança de 6 mesos en tina inox sobre lies fines amb suaus batonnages. Filtració mínim.

CARIÑYENA TINTA 70% GARNATXA NEGRE 30%
GRAU 12,5% / ACIDESA 4,3 G/L ATS / SO2 Lliure (3,6 g/Hl)
7320 ampolles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★