



---

# FLOW

BLANCO 2022

## NOTA DE CATA

Brillante, de color amarillo paja pálido y con reflejos dorados, oro blanco. Aromas de flores, blancas como el azahar, amarillas como la mimosa y frutas como el melón, la piña y el melocotón con un toque de leche de almendras. Boca recta, fresca, seca, con volumen y un final largo, salino y sabroso. Un vino elegante y equilibrado, fino en nariz y "que apetece" al paladar.

## ELABORACIÓN

Recogida a mano en cajas de 10kg. Cariñena tinta prensada en blanco el mismo día de su recolección. Fermentado con levaduras propias y a baja temperatura. Fermentación maloláctica acabada. Crianza de 6 meses en tina inox sobre lías finas con suaves batonages. Filtración mínima.

CARIÑENA TINTA 70% GARNACHA TINTA 30%

GRADO 12,5% / ACIDEZ 4,3 G/L ATS / SO2 libre ( 3,6 g/Hl)

7320 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS  
★