



FLOW

BLANC 2023

NOTA DE TAST

Tons grocs amb reflexos daurats, un nas marcat per les flors blanques que ens regala notes afruitades com préssec en almívar i caquis. La boca és refrescant amb un volum llarg i gras que deixa un final elegant i complex.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 10 kg. Carinyena negra premsada en blanc el mateix dia de la seva recol·lecció. Fermentat amb llevats propis i a baixa temperatura. Fermentació malolàctica acabada. Criança de 6 mesos en tina d'acer inoxidable sobre lies fines amb seus batonages. Filtració mínima.

CARINYENA NEGRA 60% CARINYENA BLANCA 25% PICAPOLL 15%

GRAU 12 % Vol. / ACIDESA 3 G/L ATS / 3,5 pH

SO₂ lliure (6 mg/L) / SO₂ total (47 mg/L)

SOTA ELS ÀNGELS
★