



FLOW

BLANCO 2023

NOTA DE CATA

Flow Blanco tonos amarillos con reflejos dorados, una nariz marcada por las flores blancas que nos regala notas afrutadas como melocoton en amnibar y kakis. La boca es refrescante con un volumen largo y graso que deja una final elegante y compleja.

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 NEGRA 60% CARIÑENA BLANCA 25% PICAPOLL 15%

GRADO 12% / ACIDEZ 3 G/L ATS / 3,5 pH

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

SOTA ELS ÀNGELS
★