



FLOW

NEGRE 2023

NOTA DE TAST

Vermell cirera amb capa violeta, trobem matisos d'espècies del bosc, mentolats i un ampli ventall de fruites vermelles i cítriques. La boca ofereix frescor i agilitat (fàcil de beure i passa bé), una boca ja accessible ara però amb tanins que també ofereixen una guarda moderada.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 10 kg. Maceració curta i fermentació amb els seus propis llevats en cubs de ciment i un percentatge de raïm sencer amb rapa. Criança de 6 mesos en tines d'acer inoxidable sobre les seves lies fines amb suaus batonages. Fermentació malolàctica acabada. Filtració mínima.

MERLOT 44% CARINYENA 40% SYRAH 16%

GRAU 13% / ACIDESA 3 G/L ATS / pH 3,7

SO₂ lliure (7 mg/L) / SO₂ total (39 mg/L)

SOTA ELS ÀNGELS
★