



---

# FLOW

TINTO 2023

## NOTA DE CATA

Rojo cereza de capa violeta, encontramos matices de especias del bosque, mentolados y un amplio abanico de frutas rojas y cítricas. La boca ofrece frescura y agilidad (fácil de beber y pasa bien), una boca ya accesible ahora pero con taninos que también ofrecen una guarda moderada.

## ELABORACIÓN

Recogida de la uva a mano en cajas de 10 kg. Maceración corta y fermentación con sus propias levaduras en lagares de cemento y un porcentaje de uva entera con raspón. Crianza de 6 meses en tinas inox sobre sus lías finas con suaves batonages. Fermentación maloláctica terminada. Filtración mínima.

MERLOT 44% CARIÑENA 40% SYRAH 16%

GRADO 13% Vol. / ACIDEZ 3 g/L ATS / 3,7 pH

SO<sub>2</sub> libre (7 mg/L) / SO<sub>2</sub> total (39 mg/L)

SOTA ELS ÀNGELS  
★