



FLOW

ROSAT 2021

NOTA DE TAST

Color pell de ceba intens, amb reflexos de coure, brillant. Lleuger en nas, aromes de fruita de maduixa, poma vermella madura i préssec, als quals s'ajunten records de paisatge floral, pètals de rosa i lavanda. Boca afruitada i sostinguda per un acidesa viva, amb una sensació sàpida i de beguda fàcil, agradable i persistent.

ELABORACIÓ

Recollida a mà en cistells de 15 kg. Suau sagnat del raïm. Fermentat en fred amb els seus propis llevats. Criança de 6 mesos en tines d'inox sobre lies fines i amb seus batonnages. Malolàctica acabada. Sense filtrar.

CARINYENA 25% MERLOT 60% BLANQUES 15%

GRAU 13% / ACIDESA 5,8 G/L ATS / SO2 lliure (2 g/Hl)

5400 ampolles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★