



FLOW

ROSADO 2022

NOTA DE CATA

Color piel de cebolla intenso, con reflejos cobrizos, brillantes. Ligero en nariz, aromas frutales de fresa, manzana roja madura y melocotón, a los cuales se añaden recuerdos del paisaje floral, pétalos de rosa y lavanda. Boca afrutada y sostenida por un acidez viva, sabroso, fácil de beber, muy agradable

ELABORACIÓN

Recogida a mano en cestas de 10kg. Suave sangrado de la uva. Fermentado en frío con sus propias levaduras. Crianza de 6 meses en tinas de inox sobre lías finas con suaves batonnages. Maloláctica terminada. Filtración mínima.

GARNACHA BLANCA 40% MERLOT 30% GARNACHA TINTA 30%

GRADO 13% Vol. / ACIDEZ 3,3 G/L ATS / SO₂ libre (2,6 g/Hl)

4567 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★