



UBUNTU

2021

NOTA DE TAST

Color vermelló intens i brillant, de capa molt lleugera. El seu nas ens evoca un primaverall camp de roselles, també ens recorda a les groselles i les cireres acabades de madurar, amb un punt de pebre rosa. En boca la lleu dolçor i la tensió de l'acidesa s'equilibren donant lloc a un vi que tant fred com natural resulta frescor pura.

ELABORACIÓ

Recollida del raïm a mà en caixes de 15 kg. Maceració curta de raïms negres i blancs, i fermentació amb els seus propis llevats en lagars de ciment i amb un percentatge de raïm sencer. Criança de 6 mesos en tines d'inox sobre les seves lies fines amb suaus batonnages. Malolàctica finalitzada. Sense filtració.

CARINYENA 25% MERLOT 45% GARNATXA 10% CARINYENA B. 20%

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

4000 ampolles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★