

Tras un accidente meteorológico nace FLOW, el nuevo vino natural de SOTA ELS ÀNGELS

- Una intensa granizada provoca la elaboración de un excepcional blanc de noir 100% cariñena y un sorprendente tinto, profundo y succulento
- Libres de sulfuroso, FLOW blanco 2013 y FLOW tinto 2013 son dos vinos únicos fruto de la dureza de la añada y de un proceso de elaboración exento de intervención



Baix Empordà, mayo de 2014.- La bodega biodinámica SOTA ELS ÀNGELS revoluciona el panorama vitivinícola con dos nuevos vinos naturales de producción muy limitada: FLOW blanco 2013 y FLOW tinto 2013.

Frescos, fluidos y fáciles de beber, FLOW son **dos vinos llenos de encanto y muy poco convencionales**. Nacidos tras una añada dura en el Empordà, marcada por la intensa granizada que descargó sobre el viñedo a finales del mes de julio, estos vinos reflejan las adversidades climáticas tras un proceso de elaboración con el mínimo intervencionismo y una mínima adición de sulfuroso. Así, han logrado convertirse en dos nuevos referentes de la agricultura biodinámica.

Tras años realizando pruebas con vinos jóvenes naturales, María J. Polanco y su marido, Guy Jones, propietarios de la bodega, presentan al último miembro de la familia de SOTA ELS ÀNGELS como un vino “limpio, único por su añada, que pretende llegar a todos con un precio muy ajustado y una calidad excelente”. Otro factor diferencial de FLOW es su **cierre de tapón de rosca** en sustitución del corcho convencional, una opción muy meditada que previene el riesgo de contaminación del vino y abarata los costes; todo con el objetivo de llegar al consumidor de la forma más directa posible.

FLOW blanco 2013 es un vino de tonos pomelo con tendencia al cobre, muy suave y traslúcido, de nariz expresiva con notas a flores blancas. Con una acidez marcada pero nada agresiva, en boca es fresco, ligero y profundo. Es un vino fruto de una fermentación con levaduras propias y a muy baja temperatura, y una crianza de seis meses en acero inoxidable sobre sus finas lías.

FLOW tinto 2013 es de capa roja ligera con tonos rubíes y aromas de fruta roja acidulada y especias, violeta y oliva negra. Nacido tras una vendimia manual, una fermentación a baja temperatura con la uva entera y sus propias levaduras y una crianza de seis meses en acero inoxidable, en boca es redondo y fresco, profundo y complejo.

PVP.- 9,99€

**SOTA ELS ÀNGELS no es sólo vino, es una forma de entender la vida**

Un espeso bosque mediterráneo rodea ocho hectáreas de viñedo densamente plantadas con las variedades tintas syrah, samsó, cabernet sauvignon, carmenere y merlot y las blancas viognier y picapoll. Es la nueva bodega SOTA ELS ÀNGELS, basada en los principios de la agricultura ecológica y biodinámica. Sus propietarios, María J. Polanco y Guy Jones, cuidan la viña con mimo y extraen el alma de cada una de sus variedades de uva, manteniendo y mejorando el equilibrio del entorno y la calidad y expresión natural de sus vinos. Siguiendo estos principios, elaboran cinco vinos únicos: SOTA ELS ÀNGELS tinto –el cual ha recibido recientemente 92 puntos Parker–, SOTA ELS ÀNGELS blanco –91 puntos Parker–, Desea –90 puntos Parker–, FLOW tinto y FLOW blanco.

www.sotaelsangels.com

Para más información:

WINE &

MAHALA

Montse Alonso

T +34 93 412 78 78 Ext 2
M +34 616 400 195
montsealonso@mahala.org

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext 101
M +34 671 587 303
blanca@mahala.org