



PRESÈNCIA

BLANCO 2017

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz destacan dulces aromas de repostería, crema pastelera y miel, pero también el grafito y la piedra de río, y un trasfondo anisado.

La boca es amplia y compleja, con una entrada un punto dulce pero bien equilibrada con la acidez y un final largo.

ELABORACIÓN

Vendimiado a primera hora de la mañana y selección manual en el momento óptimo de maduración. Recolección en cajas pequeñas de 10 kg. Prensado muy suave para obtener el mosto flor y a media fermentación se guarda en barricas de roble francés donde acaba de fermentar. Envejecido un año en las mismas barricas sobre sus finas lías, con suave batonnage. Filtración muy suave.

GARNACHA BLANCA 100%

GRADO: 13.5% / ACIDEZ: 5.9 G/L ATS / 10 SO2 libre (mg/l)

BOTELLAS DE 75CL / 6 BOTELLAS POR CAJA / 1.272 botellas

SOTA ELS ÀNGELS
★