



# SOTA ELS ÀNGELS

TINTO 2019 - EDICIÓ EXTRAORDINÀRIA

## NOTA DE CATA

Sutil fragancia de especias y frutos rojos. Aroma a pétalos de rosa y piel de naranja.

Boca fresca, delicadamente fina y sutil, compleja y duradera. Taninos sedosos y eternos.

## ELABORACIÓN

La uva se vendimió de madrugada y se seleccionó manualmente en el momento óptimo de maduración. Se recolectó en cajas pequeñas de 10 kg. La uva entera se maceró en un pequeño depósito durante 5 días donde inició la fermentación con sus propias levaduras autóctonas. Al cabo de este tiempo se extrajo solo el mosto flor y se dejó terminar la fermentación. Posteriormente se pasó a una única barrica de roble usada donde realizó la fermentación maloláctica y pasó un año sobre sus finas lías. Se filtró suavemente antes de embotellar.

CARIÑENA NEGRA 100%

GRADO: 13% / ACIDEZ: 5,7 G/L ATT/ 2,5 SO2 libre (g/Hl)

BOTELLAS DE 75 CL EN CAJAS INDIVIDUALES DE MADERA  
250 botellas

SOTA ELS ÀNGELS  
★