



SOTA ELS ÀNGELS

NEGRE 2010

NOTA DE TAST

És un vi de profund color de mores i robins; en nas és intens amb aromes distingides de terrer, d'espècies i de sotabosc molt ben integrats amb l'adobament de la fusta. Desitjable i cortès en la seva entrada en boca, reflexiu per la seva profunditat i enormement persistent. Un vi elegant.

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual en el moment òptim de maduració. Maceració prefermentativa de dos dies a 6° C, després del quals s'inicia la fermentació alcohòlica (24-26°C). Envellit durant 12 mesos en barriques de roure francès Allier, de torrat lleuger. Sota Els Àngels és un vi complex i amb nervi.

SYRAH 56% CABERNET SAUVIGNON 44%
GRAU: 14,5% / ACIDESA: 4,2 G/L ATS / 1,5 SO2 lliure (g/HL)
AMPOLLES DE 75CL / 6 AMPOLLES PER CAIXA / 3700 ampolles

SOTA ELS ÀNGELS
★