



SOTA ELS ÀNGELS

BLANC 2018

NOTES DE TAST

De color groc palla. Intens i complexe en nas amb aromes florals combinats amb lleugers tocs de fonoll i cítrics. S'hi troben matisos de fusta nova, sense emmascarar la personalitat de la seva fruita ni el paisatge d'on prové. Entrada voluminosa en boca, de pes mig en el recorregut, però molt persistent degut a la seva òptima acidesa. És un vi que emociona, inspira paisatge, sutil·lesa i força. Amb un excel·lent recorregut en ampolla.

ELABORACIÓ

Verema de matinada i selecció manual al moment òptim de maduració. Recol·lecció en caixes petites de 10 kg. Es derrapa el raïm i passa a dipòsits d'acer inoxidable de maceració (6-8 hores) a 6 °C. S'extreu únicament el most flor i s'inicia la fermentació a 14°. A mitja fermentació es guarda en barriques de roure francès de 500 i 600 litres on acaba la fermentació. Envellit un any en les mateixes barriques sobre les seves fines lies. Filtració suau.

PICAPOLL 50% / CHARDONNAY 50%
GRAU 13.5% / ACIDESA 7 G/L ATS / 1,5 SO₂ lliure (g/Hl)
4400 ampolles

SOTA ELS ÀNGELS
★