



SOTA ELS ÀNGELS

BLANCO 2016

NOTA DE CATA:

De color amarillo pajizo. Intenso y complejo en nariz con aromas florales combinados con ligeros toques de hinojo y cítricos. Se encuentran matices de madera nueva, sin enmascarar la personalidad de su fruta ni el paisaje de donde procede. Entrada voluminosa en boca, de peso medio en el recorrido, pero muy persistente debido a su óptima acidez. Es un vino que emociona, inspira paisaje, sutileza y fuerza. Con un excelente recorrido en botella.

ELABORACIÓN:

Vendimia de madrugada y selección manual en el momento óptimo de maduración. Recolección en cajas pequeñas de 10 kg. Se derrapa la uva y pasa a depósitos de acero inoxidable de maceración a 6°C. Se extrae únicamente el mosto flor y se inicia la fermentación a 14°. A media fermentación se guarda en barricas nuevas de roble francés de 500 y 600 litros donde acaba la fermentación. Envejecido seis meses en las mismas barricas sobre sus finas lías. Suave filtración.

Picapoll 50% / Chardonnay 50%

GRADO: 12.5% / ACIDEZ: 4,9 G/L ATS / 15 SO2 libre (mg/l)

BOTELLAS DE 75CL / 6 BOTELLAS POR CAJA / 4000 botellas

SOTA ELS ÀNGELS
★