



SOTA ELS ÀNGELS

NEGRE 2010

NOTA DE CATA:

Color roig intens amb reflexes de robins. Aromes de tòfona, sota bosc, humus Boca plena de gran frescor i bona acidesa amb tocs nabius, prunes negres, fum balsàmic, herbes aromàtiques i amb records minerals.

ELABORACIÓ:

Verema i selecció manual en el moment òptim de maduració. Recol·lecció en caixes petites de 15 kg. Refredat el raïm, es derrapa i es passa a dipòsits inox. Es fa una maceració prefermentativa de 5 dies a 6°C. Seguit de la fermentació alcohòlica a 18°C. Es decideix el sagnat i descobreix per tast, sent un vi de maceració mitja de 10 a 15 dies. Envellit durant 12 mesos en barriques de roure Allier francès de torrat lleuger, amb màxim de cinc vins per barrica. És un vi fresc, amb els tanins molt integrats i de mitja estructura.

CABERNET SAUVIGNON 50% / CARIÑENA 34% / MERLOT 16%

GRAU: 14% / ACIDESA: 4.25 G/L ATS / 25 SO₂ lliure (mg/l)

13.827 AMPOLLES / AMPOLLES DE 75 CL / 6 AMPOLLES PER CAIXA

