



BOSSANOVA

2021

NOTA DE CATA

Color paja, pálido y cristalino.

En nariz recuerdos de frutas cítricas; pomelo, mango, mandarina, y muy sutilmente a flores blancas como el jazmín.

Boca tensa y fresca, con un persistente retrogusto a piña. Burbuja suave e integrada. Buena acidez que lo hace apto para aguantar una larga temporada en botella.

ELABORACIÓN

Recogida de la uva a mano en cajas de 15 kg. Prensado muy suave, y fermentación en frío con sus propias levaduras que inicia en tinas de inox y termina en la botella. Crianza de 4 meses en botella sobre sus lías finas. Degüelle el 2/2/22. Sin filtración.

PICAPOLL 60% CHARDONNAY 40%

GRADO 11% Vol. / ACIDEZ 6,5 G/L ATT / SO2 Libre (1,0 g/HL)

1700 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★