



FLOW

FOUDRE NEGRE 2015

NOTA DE TAST:

De color robí brillant i capa mitjana. Evoca fruites vermelles madures, prunes i móres confitades, i un rerefons especiat que recorda el llorer i el pebre negre. En boca presenta volum i estructura, alhora que manté la frescor, amb un pas llarg i amable.

ELABORACIÓ:

Recollida del raïm a mà en caixes de 10 kg. Fermentació amb les seves pròpies llevats en lagars de ciment i un 30% del raïm sencer, amb la rapa. Envelliment de 24 mesos en un foudre de fusta vella de 5400 litres de capacitat. Malolàctica acabada. Sense filtració.

CARINYENA 68% MERLOT 18% PICAPOLL 14%
GRAU 13.5% / ACIDESA 3.5 G/L ATS / 20 SO₂ lliure (mg/l)
6800 ampolles 75cl