



FLOW

FOUDRE TINTO 2015

NOTA DE CATA:

De color rubí brillante y capa media. Evoca frutas rojas maduras, ciruelas y moras confitadas, y un trasfondo especiado que recuerda al laurel y la pimienta negra. En boca presenta volumen y estructura, a la vez que mantiene el frescor, con un paso largo y agradable.

ELABORACIÓN:

Recogida de la uva a mano en cajas de 10 kg. Fermentación con sus propias levaduras en lagares de cemento y un 30% de uva entera con raspón. Crianza de 24 meses en un foudre de madera vieja de 5400 litros de capacidad. Maloláctica terminada. Sin filtración.

CARIÑENA 68% MERLOT 18% PICAPOLL 14%
GRADO 13.5% / ACIDEZ 3.5 G/L ATS / 20 SO₂ libre (mg/l)
6800 botellas 75cl