



FLOW

BLANC 2018

NOTA DE TAST

Brillant, de color groc palla pàl·lid i amb reflexos daurats, or blanc. Aromes de flors, blanques com la tarongina, grogues com la mimosa i fruites com el meló, la pinya i el préssec amb un toc de llet amb ametlles. Boca recta, fresca, seca, amb volum i un final llarg, salí i saborós. Un vi elegant i equilibrat, fi en nas i "que ve de gust" al paladar.

ELABORACIÓ:

Recollida a mà en caixes de 15kg. Cariñena negra premsada en blanc el mateix dia de la recol·lecció. Fermentat amb llevadures pròpies i a baixa temperatura. Fermentació malolàctica acabada. Criança de 6 meses en tina inox sobre liès fines amb suaus batonnages. Sense filtració.

CARINYENA 100%

GRAU 12.5% / ACIDESA 6,4 G/L ATS / 20 SO₂ lliure (mg/l)
5089 ampolles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★