



FLOW

BLANCO 2018

NOTA DE CATA:

Brillante, de color amarillo paja pálido y con reflejos dorados, oro blanco. Aromas de flores, blancas como el azahar, amarillas como la mimosa y frutas como el melón, la piña y el melocotón con un toque de leche de almendras. Boca recta, fresca, seca, con volumen y un final largo, salino y sabroso. Un vino elegante y equilibrado, fino en nariz y "que apetece" al paladar.

ELABORACIÓN:

Recogida a mano en cajas de 15k. Cariñena tinta prensada en blanco el mismo día de su recolección. Fermentado con levaduras propias y a baja temperatura. Fermentación maloláctica acabada. Crianza de 6 meses en tina inox sobre lías finas con suaves batonages. Sin filtración.

CARIÑENA 100%
GRADO 12.5% / ACIDEZ 6,4 G/L ATS / 20 SO2 libre (mg/l)
5089 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★