



FLOW

ROSADO 2018

NOTA DE CATA:

Color piel de cebolla intenso, con reflejos cobrizos, brillantes. Ligerito en nariz, aromas frutales de fresa, manzana roja madura y melocotón, a los cuales se añaden recuerdos del paisaje floral, pétalos de rosa y lavanda. Boca afrutada y sostenida por un acidez viva, sabroso, fácil de beber, muy agradable

ELABORACIÓN:

Recogida a mano en cestas de 15k. Sangrado de Garnacha y Cariñena blanca. Fermentado con sus propias levaduras. Crianza de 6 meses en tinas de inox. Maloláctica terminada. Sin filtración.

GARNACHA 85% CARIÑENA 15%
GRADO 13% / ACIDEZ 5,3 G/L ATS / 13 SO2 libre (mg/l)
1940 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★