



FLOW

ROSAT 2019

NOTA DE CATA

Color pell de ceba intens, amb reflexos de coure, brillant. Lleuger en nas, aromes de fruita de maduixa, poma vermella madura i préssec, als quals s'ajunten records de paisatge floral, pètals de rosa i lavanda. Boca afruitada i sostinguda per un acidesa viva, amb una sensació sàpida i de beguda facil , agradable i persistent.

ELABORACIÓ

Recollida a mà en cistells de 15 kg. Suau sagnat del raïm. Fermentat en fred amb els seus propis llevats. Criança de 6 mesos en tines d'inox sobre lies fines i amb suaus batonnages. Malolàctica acabada. Sense filtració.

CARINYENA 45% MERLOT 45% GARNATXA 10%
GRAU 13% / ACIDESA 4,2 G/L ATS / 13 SO₂ lliure (mg/l)
5000 ampolles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★