



FLOW

ROSADO 2019

NOTA DE CATA

Color piel de cebolla intenso, con reflejos cobrizos, brillantes. Ligero 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 15kg. Suave sangrado de la uva. Fermentado en frío con sus propias levaduras. Crianza de 6 meses en tinas de inox sobre lías finas con suaves batonnages. Maloláctica terminada. Sin filtración.

CARIÑENA 45% MERLOT 45% GARNACHA 10%
GRADO 13% / ACIDEZ 4,2 G/L ATS / 13 SO2 libre (mg/l)
5000 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★