



---

# UBUNTU

2019

## NOTA DE CATA

Color bermellón intenso y brillante, de capa muy ligera. Su nariz evoca a un primaveral campo de amapolas, también nos recuerda a las grosellas y las cerezas recién maduras con un punto de pimienta rosa. En boca el leve dulzor y la tensión de la acidez se equilibran dando lugar a un vino que tanto frío como del tiempo resulta puro frescor.

## ELABORACIÓN

Recogida de la uva a mano en cajas de 15 kg. Maceración corta de uva tinta y blanca, y fermentación con sus propias levaduras en lagares de cemento y un porcentaje de uva entera con raspón. Crianza de 6 meses en tinas inox sobre sus lías finas con suaves batonnages. Maloláctica terminada. Sin filtración.

CARIÑENA NEGRA 60% MERLOT 30% CARIÑENA BLANCA 10%  
GRADO 13% / ACIDEZ 4.2 G/L ATS / 10 SO2 libre (mg/L)  
4000 botellas 75cl.

SOTA ELS ÀNGELS  
★