



UBUNTU

2021

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 25% MERLOT 45% GARNACHA 10% CARIÑENA B. 20%

GRADO 13 %Vol. / ACIDEZ 5,8 G/L ATS / SO2 libre (2 g/Hl)

4000 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★