



SOTA ELS ÀNGELS

NEGRE 2019 - EDICIÓ EXTRAORDINÀRIA

NOTA DE TAST

Subtil fragància d'espècies i fruits vermells. Aroma a pètals de rosa i pell de taronja.

Boca fresca, delicadament fina i subtil, complexa i duradora. Tanins sedosos i eterns.

ELABORACIÓ

El raïm es va veremar de matinada i es va seleccionar manualment en el moment òptim de maduresa. Es va recol·lectar en caixes petites de 10 kg. El raïm sencer es va macerar en un petit dipòsit durant 5 dies on va iniciar la fermentació amb els seus propis llevats autòctons. Al cap d'aquest temps es va extreure només el most flor i es va deixar acabar la fermentació. Posteriorment es va passar a una única bota de roure usada on va fer la fermentació malolàctica i va passar tot un any sobre les seves lies fines. Es va filtrar suaument abans d'embotellar.

CARINYENA NEGRA 100%

GRAU: 13% / ACIDESA: 5,7 G/L ATT/ 2,5 SO₂ lliure (g/Hl)

AMPOLLES DE 75 CL EN CAIXES INDIVIDUALS DE FUSTA

250 ampolles

SOTA ELS ÀNGELS
★