



# SOTA ELS ÀNGELS

ROSADO 2018

## NOTA DE CATA

Color piel de cebolla con reflejos cobrizos brillantes.

Su nariz recuerda a un sutil y envolvente perfume de pétalos de rosa y el aroma del campo después de la lluvia.

En boca es aéreo y delicado, de entrada amable y recorrido largo y fresco. Es sutil y misterioso, sorprendente, complejo y seductor.

Un vino gastronómico, noble, clásico, preparado para una evolución sorprendente en el tiempo.

## ELABORACIÓN

Vendimia de madrugada y selección manual en el momento óptimo de maduración. Recolección en cajas pequeñas de 10 kg. Se derrapa una parte de la uva y se prensa suavemente para extraer únicamente el mosto flor, y se inicia la fermentación en frío. A media fermentación se guarda en un foudre de 1800 litros donde también realiza la fermentación maloláctica.. Envejecido un año en este mismo foudre sobre sus finas lías. Suave filtración antes del embotellado.

50% CARIÑENA 30% MERLOT 20% GARNACHA  
GRADO 13% / ACIDEZ 4,3 G/L ATS / 15 SO2 libre (mg/l)  
2000 botellas 75 cl

SOTA ELS ÀNGELS  
★