



SOTA ELS ÀNGELS

ROSAT 2018

NOTES DE TAST

Color pell de ceba amb reflexos de coure brillant.

En nas ens recorda a un subtil i atractiu perfum de pètals de rosa, i a l'aroma del camp després de la pluja.

En boca és aeri i delicat, d'entrada amable i recorregut llarg i fresc. És subtil i misteriós, sorprenent, complex i seductor.

Un vi gastronòmic, noble, clàssic, preparat per una evolució sorprenent al llarg del temps

ELABORACIÓ

Verema de matinada i selecció manual al moment òptim de maduració. Recol·lecció en caixes petites de 10 kg. Es derrapa parcialment el raïm i es premsa suaument per extreure únicament el most flor. La fermentació en fred s'inicia en dipòsits d'acer inoxidable. A mitja fermentació es guarda en un foudre de 1800L de capacitat on també realitza la malolàctica.. Envellit un any en el mateix foudre sobre les seves fines lies. Filtració suau abans de l'embotellat.

50% CARINYENA 30% MERLOT 20% GARNATXA
GRAU 13% / ACIDESA 4,3 G/L ATS / 15 SO2 lliure (mg/l)
2000 ampolles 75 cl

SOTA ELS ÀNGELS
★