



SOTA ELS ÀNGELS

TINTO 2007

NOTA DE CATA

Es un vino de profundo color de moras y rubíes; en nariz es intenso con aromas distinguidos de terruño, de especias y de sotobosque muy bien integrados con el curtido de la madera. Deseable y cortés en su entrada en boca, reflexivo por su profundidad y enormemente persistente. Un vino elegante.

ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual en el momento óptimo de maduración. Maceración prefermentativa de dos días a 6° C, después de los que se inicia la fermentación alcohólica (24-26°C). Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés Allier, de tostado ligero. Sota Els Àngels es un vino complejo y con nervio.

CARIÑENA 44% MERLOT 40% SYRAH 10% CABERNET S. 6%

GRADO 15% Vol. / ACIDEZ: 4 G/L ATS / 2 SO2 libre (g/Hl)

1700 botellas

SOTA ELS ÀNGELS
★