

Sota els Àngels, vinos con alma

El nuevo proyecto ecológico y biodinámico en la DO Empordà



María J. Polanco y Guy Jones se conocieron en Londres y, cansados del ritmo de vida frenético de la gran ciudad, decidieron emprender la búsqueda de un lugar en el que echar raíces y lograr otro estilo de vida. Así, encontraron una masía en el Empordà, en el centro del macizo de las Gavarres en un entorno virgen, dedicaron varios años a restaurarla, y al mismo tiempo decidieron plantar ocho hectáreas de viñedos con variedades tanto locales como foráneas y construir una bodega.

Ahora la merlot, syrah, samsó, cabernet sauvignon, carmenere y las blancas viognier y picapoll, bien aireadas por la Tramontana, están cultivadas en los principios de agricultura ecológica y biodinámica, y son la base de sus vinos: Desea (tinto), Sota els Àngels (tinto) y Sota els Àngels (blanco). Actualmente están en proceso de tramitación de los sellos

CCPAE y Demeter que certifiquen su producción ecológica y biodinámica.



**Sota els Àngels
Blanco, Picapoll
Viognier, 2011**

Variedad: 44%
picapoll, 56% viognier

Añada: 2011

Precio: 28,00€

Bodega: Sota els
Àngels

Botellas: 3.150
botellas

DO: Empordà

Tipo: Blanco



**Sota els Àngels,
Desea Tinto,
Carmenere Merlot
Cabernet Sauvignon
Cariñena Syrah, 2009**

Variedad: 40%
carmenere, 32% merlot,
15% cabernet
cauvignon, 7%
cariñena, 6% syrah

Añada: 2009

Precio: 20,00€

Bodega: Sota els
Àngels

Botellas: 5.626
botellas

DO: Empordà

Tipo: Tinto



**Sota els Àngels
tinto, Carmenere
Merlot Syrah
Cabernet Sauvignon
Samsó, 2007**

Variedad: 40%
carmenere, 39% merlot,
10% syrah, 7%
cabernet sauvignon,
4% samsó

Añada: 2007

Precio: 39,50€

Bodega: Sota els
Àngels

DO: Empordà

Tipo: Tinto