

Flor de Clotàs 2018

- Variedades: Tempranillo y garnacha. La variedad tempranillo tiene más de 70 años. Se practica una viticultura tradicional integrada, orgánica, sostenible y respetuosa con el medio ambiente
- Vinificación: Vendimia manual en cajas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 1000 lt. Maceración durante 15 días
- Crianza: 6 meses en barrica de roble francés
- Volumen: 13,5%



El vino Flor de Clotàs 2018 tiene un color rojo cereza con reflejos granate, ribete rosado y capa media.

La fruta roja es muy madura, refrescada por balsámicos de eucalipto y arbustos de monte mediterráneo (tomillo, orégano) y notas minerales oscuras (pizarra). Con aireación asoman notas de tierra mojada con sus hongos, la fruta se convierte en caramelo duro de fresa ácida y asoman pinceladas de complejidad en forma de especias y pimienta negra.

La entrada en boca es melosa y muy frutal con renovado protagonismo de la fruta roja. Esta suavidad esconde una buena estructura que se va revelando al final del recorrido, negándose a abandonar el paladar.

El sabor combina las dulces notas frutales de las cerezas, frambuesas y las fresas silvestres con toques ligeramente amargos de verduras en sazón como la berenjena. Sabores mentolados envuelven a modo de capa, cobrando un protagonismo gradual.

Es muy sabroso, amplio y persistente.

Flor de Clotàs 2018

- Varieties: Tempranillo and Garnacha. The Tempranillo variety is over 70 years old. Traditional integrated, organic, sustainable and environmentally friendly viticulture is practised.
- Vinification: Manual harvesting in crates. Fermentation in stainless steel tanks of 1000 lt. Maceration for 15 days.
- Ageing: 6 months in French oak barrels.
- Volume: 13,5%.



Flor de Clotàs 2018 has a cherry red colour with garnet reflections, pinkish rim and medium depth.

The red fruit is very ripe, refreshed by balsamic notes of eucalyptus and Mediterranean bushes (thyme, oregano) and dark mineral notes (slate). With aeration, notes of wet earth and mushrooms emerge, the fruit turns into hard candy of sour strawberry and hints of complexity in the form of spices and black pepper.

The entry on the palate is mellow and very fruity with a renewed prominence of red fruit. This smoothness hides a good structure that reveals itself at the end, refusing to leave the palate.

The flavour combines the sweet fruity notes of cherries, raspberries and wild strawberries with slightly bitter hints of seasoned vegetables such as aubergine. Menthol flavours envelop the palate as a layer, gradually gaining prominence.

It is very tasty, full-bodied and persistent.