

# CAP ANDRITXOL

BODEGA



## CORSARI

### INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino Blanco
- Añada: 2017
- Variedades: Sauvignon Blanc (34%), Chardonnay (29%), Prensal Blanc (22.5%), Macabeu (8.5%), Parellada (4%), Giró Ros (2%)
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Binissalem y Felanitx

### ELABORACIÓN

- Vendimia: recolección manual en cajas de 12 Kg y selección en campo.
- Transporte y entrada de uva: Transporte con camión frigorífico, con un tiempo mínimo entre el campo y la entrada para su elaboración.
- Elaboración: Prensado suave sin contacto con el oxígeno. Desfangado estático y fermentación con Tª controlada de 14-16 °, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 5000L.
- Crianza: Crianza sobre lías finas durante 3 meses en depósito.

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Botella: Bordelesa de 325mm de altura.
- Capacidad: 75 cl.
- Cajas: Cajas de cartón de 6 Botellas/caja.

### NOTA DE CATA

- Color: Vino, de color amarillo pálido, con tonos irisados verdosos. limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad media – alta. Al servir la copa nos aparecen aroma dulce, que recuerdan a la fruta madura, un toque tropical cómo la piña, con el paso del tiempo los aromas evolucionan hacia lichi, boj, con un trasfondo a manzana.
- Boca: En boca tiene una entrada suave y cálida. Es un vino con cuerpo y voluminoso, bien estructurado y persistente. Un vino que tiene durada en boca y en la retro nasal aparece la fruta madura.

### MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 8 – 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de arroces, pescados, carnes blancas y perfecto para acompañar sushi.
- Origen: Sencelles - Mallorca

**Bodega Cap Andritxol S.L.**  
Carretera de Montuiri, Km. 2,7  
07140 Sencelles (illes Balears)  
info@capandritxol.com