

# CAP ANDRITXOL

BODEGA



## DEFENSOR

### INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino Blanco
- Añada: 2017
- Variedades: Giró Ros(40%), Malvasia (18%), Macabeu (13.5%), Prensal Blanc (12%), Chardonnay (10%), Parellada (5%), Sauvignon Blanc (1.5%)
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Binissalem, Felanitx y pollença.

### 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 1 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 limpio y brillante, de color pajizo pálido, con pequeños irisaciones verdosos.
- Nariz: Intensidad media. Enseguida nos salen aromas balsámicos con toques a hierba seca, y frutos secos de cáscara, con el paso del tiempo aparece la fruta blanca, fruta de hueso, que recuerdan al melocotón.
- Boca: En boca tiene una entrada suave y ligera. Un paso fresco y agradable, que termina con una pequeña amargura que te invita a seguir bebiendo. En la retro nasal aparecen frutos secos.

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

### MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 8 – 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de ensaladas, pastas ligeras y arroces.
- Origen: Sencelles - Mallorca