

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA



# MATAÇA

## STECKBRIEF

- g.g.A. vi de la Terra de Mallorca
- Wein: Rotwein
- Jahrgang: 2016
- Rebsorten: Cabernet Sauvignon (34 %), Callet (27 %), Mantonegro (24 %), Merlot (11 %), Syrah (4 %)
- Weingut: Cap Andritxol
- Herkunft der Weintrauben: Felanitx und Porreres

## HERSTELLUNG

- Traubenlese: manuelle Lese mit 12 kg-Butten und Auslese beim Lesevorgang.
- Transport und Lieferung der Trauben: die Trauben werden mit einem Kühltransporter schnellst möglich für ihre Weiterverarbeitung abtransportiert.
- Herstellung: Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 25 bis 28 °C in kleinen rostfreien Gärtanks mit einem Fassungsvermögen von 3000 l.
- Ausbau: Reifung in Barriques aus französischem Holz über 12 Monate und weitere 6 Monate Lagerung in Flaschen.

## WARENPRÄSENTATION

- Flasche: 325 mm hohe Bordeauxflasche
- Füllmenge: 75 cl
- Kisten: Weinkarton für 6 Flaschen

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

- Farbe: kirschfarbener Rotwein mit mittelschwacher Farbtintensität und ziegelrotem Rand. Reiner und strahlender Wein.
- Nase: mittlerer Aromaintensität, sehr ausdrucksstark mit feinen Gewürzaromen, vor allem schwarzer Pfeffer und Nelke.
- Geschmack: anfangs frisch, leicht und lieblich im Mund. Nicht sehr üppig und mit mittlerer Struktur. Das Barrique-Aroma ist deutlich spürbar. Mittlerer Abgang.

## WEITERE INFORMATION

- Trinktemperatur: 16-18 °C
- Verzehr: zwischen 1 und 2 Jahren
- Passende Speisen: Fleisch vom Grill und Schmorgerichte
- Herkunft: Sencelles- Mallorca

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