

CAP ANDRITXOL

BODEGA



MATAÇA

INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP Vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino tinto
- Añada: 2016
- Variedades: Cabernet Sauvignon (34%), Callet (27%), Mantonegro (24%), Merlot (11%), Syrah (4%)
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Felanitx y Porreres.

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: Fermentación con Tª controlada de 25-28 °C, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 3000 L.
- Crianza: Crianza en barricas de madera francés 12 meses y descanso en botella 6 meses.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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

NOTA DE CATA

- Color: Vino tinto de color cereza, capa media-baja, con ribete rojo. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática media, muy expresivo, con claros aromas de especias, destacando la pimienta negra y clavo.
- Boca: Entrada fresco, ligera y amable en boca. Con poco volumen y estructura media. La barrica está muy presente. Final medio.

MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 16-18 °C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa y guisos.
- Origen: Sencelles- Mallorca

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