

CAP ANDRITXOL

BODEGA



МАТАСА

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Зарегистрированное происхождение: местное вино Майорки
- Вино: красное вино
- Год урожая: 2016
- Сорта: каберне совиньон (34%), каллет (27%), мантонегро (24%), мерло (11%), сира (4%)
- Производитель: Cap Andritxol
- Происхождение винограда: Феланич, Поррерас.

ПРОИЗВОДСТВО

- Сбор винограда: вручную, в коробки по 12 кг, и сортировка на участке.
- Транспортировка винограда: в фуре-рефрижераторе, с минимальным временем от виноградника до фабрики
- Производство: Ферментация при контролируемой температуре 25-28 °C в емкостях из нержавеющей стали небольших размеров, 3 тыс. л.
- Выдержка: в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев, и отдых в бутылке 6 месяцев.

УПАКОВКА ТОВАРА

- Бутылка: бордоская высотой 325 мм.
- Объем: 75 сл.
- Коробки: картонные по 6 бутылок

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

- Цвет: Красное вино вишневого цвета, средне-низкой насыщенности, с ободком на поверхности. Вино чистое и яркое.
- Нос: Ароматическая насыщенность средняя, очень выразительное, с ярко выраженными ароматами пряностей, среди которых выделяется черный перец и гвоздика.
- Вкус: Начало свежее, легкое и приятное во рту. Не очень объемное, со средней структурой. Сильно чувствуется присутствие деревянной бочки. Финал средний.

ДРУГАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Температура подачи на стол: 16-18 °C
- Срок употребления: от 1 до 2 лет.
- Сочетание с едой: мясо на гриле, тушеные блюда.
- Происхождение: Сенселлес - Майорка

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