

CAP ANDRITXOL

BODEGA



SA TALAIA

INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vi: vi negre
- Anyada: 2016
- Varietats: Manto negre (46%), Cabernet Sauvignon (22%), Merlot (16%), Syrah (16%)
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Felanitx i Porreres.

ELABORACIÓ

- Verema: recol·lecció manual en caixes de 12 kg i selecció en camp.
- Transport i entrada del raïm: transport amb camió frigorífic, amb un temps mínim entre el camp i l'entrada per a la seva elaboració.
- Elaboració: fermentació amb temperatura controlada de 25-28 °C, en dipòsits d'inoxidable de petits volums (3000 l).
- Criança: criança en botes de fusta francesa 12 mesos i descans en ampolla 6 mesos.
- Cupatge: barreja de les millors botes del 2016.

PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

- Ampolla: bordelesa troncocònica de 325 mm d'alçada.
- Capacitat: 75 cl.
- Capses: capses de cartó de 6 ampolles/capsa.

NOTA DE CATA

- Color: vi negre de color cirera, capa mitjana, amb rivet vermell. Vi net i brillant.
- Nas: intensitat aromàtica mitjana, amb clars aromes d'espècies, destacant pebre negre. En deixar-lo descansar, es va obrint tot deixant sortir aromes a fruita confitada, com ara la pruna.
- Boca: entrada agradable, marcada per la fusta, ben equilibrada i bona estructura. És un vi persistent, rodó i amb final llarg.

MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 16-18 °C
- Consum: entre 1 i 4 anys.
- Maridatge: tot tipus de carns a la brasa, plats caldosos i plats típics de Mallorca (sobrassada, tumbet, frit...).
- Origen: Sencelles, Mallorca

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