

# CAP ANDRITXOL

BODEGA



## SA TALAIA

### INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino tinto
- Añada: 2016
- Variedades: Mantonegro (46%), Cabernet Sauvignon (22%), Merlot (16%), Syrah (16%)
- 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.
- Coupaje: Mezcla de las mejores barricas del 2016

### 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, con ribete rojo. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática media, con claros aromas de especias, destacando la pimienta negra. Al dejarlo reposar, se va abriendo dejando salir aromas a frutas confitadas, como la ciruela.
- Boca: Entrada agradable, marcada por la madera, bien equilibrado y buena estructura. Es un vino persistente, redondo y final largo.

### MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 16-18 °C
- Consumo: Entre 1 y 4 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa, comidas caldosas y platos típicos de Mallorca (sobrasada, tumbet, frit...)
- Origen: Sencelles - Mallorca

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