

CAP ANDRITXOL

BODEGA



VIGÍLIA

INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino rosado
- Añada: 2017
- Variedades: Syrah (37%), Merlot (28%), Pinot Noir (25%), Mantonegro (10%)
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Binissalem, Porreres y Sta Maria

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: Prensado suave sin contacto con el oxígeno. Desfangado estático y fermentación con Tª controlada de 14-16 °, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 5000L.
- Crianza: Crianza sobre lías finas durante 1 meses en depósito.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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

NOTA DE CATA

- Color: Vino rosado de color piel de cebolla, con tonos anaranjados pálidos. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática alta y limpia, muy afrutado con claros aromas a piruleta de cereza, y un trasfondo a notas lácticas, cómo yogurt.
- Boca: Entrada cálida y suave, amable en boca. Con volumen y untuoso, y final cálido y amable.

MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes blancas, pastas ligeras y arroces.
- Origen: Sencelles - Mallorca

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