

# CAP ANDRITXOL

BODEGA



## CORSARI

### INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP Vi de la Terra de Mallorca
- Vi: vi blanc
- Anyada: 2018
- Varietats: 91 % prensal blanc + 9 % chardonnay
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Sta. Maria del Camí i Felanitx

### ELABORACIÓ

- Verema: recol·lecció manual en caixes de 12 kg i selecció al 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: premsat suau sense contacte amb l'oxigen. Desfangament estàtic i fermentació amb temperatura controlada de 14-16 °C, en dipòsits d'inoxidable de petits volums, 5.000 l.
- Criança: criança sobre pòsits primers durant tres mesos en dipòsit.

### PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

- Ampolla: bordelesa de 325 mm d'alçada.
- Capacitat: 75 cl.
- Caixes: caixes de cartró de 6 ampolles/caixa.

### NOTA DE TAST

- Color: vi de color groc pàl·lid amb tons irisats verdosos. Net i brillant.
- Nas: intensitat mitjana. Quan se serveix a la copa apareixen aromes dolços, que recorden la fruita madura, un toc tropical com de pinya. Amb el pas del temps, els aromes evolucionen cap a tocs de poma.
- Boca: en boca té una entrada suau i càlida. És un vi lleuger i refrescant, amb poca estructura però persistent. Un vi que té durada en boca i a la zona retronasal torna a aparèixer la fruita madura.

### MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 8-10 °C
- Consum: entre un i dos anys.
- Maridatge: tot tipus d'arrossos, peixos i perfecte per acompanyar el sushi.
- Origen: Sencelles, Mallorca.

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