CAP ANDRITXOL
BODEGA

DEFENSOR

INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP Vi de la Terra de Mallorca
- Vi: vi blanc
- Anyada: 2018
- Varietats: 10 % giró + 90 % prensal blanc
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Felanitx i Sta. Maria del Camí

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 prims durant un mes 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 net i brillant, de color pallós pàl·lid, amb petites irisacions verdoses.
- Nas: intensitat mitjana. Notes afruitades d'albercoc i préssec, amb un fons d'herba seca i fruita seca de closca.
- Boca: en boca té una entrada suau amb un cert volum, i un pas lleuger i molt fresc. Un final refrescant i agradable que et convida a continuar bevent. A la zona retronasal apareix fruita blanca madura.

MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 8-10 °C
- Consum: entre un i dos anys.
- Maridatge: tot tipus d'amanides, pastes lleugeres i arrossos.
- Origen: Sencelles, Mallorca.

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