

CAP ANDRITXOL

BODEGA



DEFENSOR

INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino Blanco
- Añada: 2018
- Variedades: 10% Giró + 90% Prensal Blanc
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Felanitx y Sta Maria del Camí

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 14-16º, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 5000L.
- Crianza: Crianza sobre lías finas durante 1 mes 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 limpio y brillante, de color pajizo pálido, con pequeñas irisaciones verdosas.
- Nariz: Intensidad media. Notas afrutadas a albaricoque o melocotón, con un fondo a hierba seca, y frutos secos de cáscara.
- Boca: En boca tiene una entrada suave con cierto volumen, un camino ligero y muy fresco, en su paso en boca. Un final refrescante y agradable, que te invita a seguir bebiendo. En la retro nasal aparecen fruta blanca madura.

MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 8 – 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de ensaladas, 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