

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA

# MATAÇA



### INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP Vi de la Terra de Mallorca
- Vi: vi negre
- Anyada: 2017
- Varietats: syrah, merlot, callet, manto negro i ull de llebre
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Felanitx, Porreres i Pollença

### 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: fermentació amb temperatura controlada de 25-28 °C, en dipòsits d'inoxidable de petits volums, 3.000 l.
- Criança: criança en botes de fusta francesa durant tres o quatre mesos i descans en ampolla durant un mínim de sis mesos.

### PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

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

### NOTA DE TAST

- Color: vi negre de color cirera, capa mitjana, amb rivet de color violeta. Vi net i brillant.
- Nas: intensitat aromàtica mitjana, molt expressiu, notes d'espècies com ara el pebre negre i, quan s'obre, apareixen notes de fruites vermelles poc madures com ara cirera àcida, pruna poc madura, etc.
- Boca: entrada fresca, lleugera i amable en boca. Amb poc volum i bona estructura. La bota no hi és gaire present, en la zona retronasal apareix més la fruita i un final lleuger i agradable.

### MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 16-18 °C
- Consum: entre 2 i 4 anys.
- Maridatge: tot tipus de carns a la brasa i guisats.
- Origen: Sencelles, Mallorca.

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