

CAP ANDRITXOL

BODEGA



SA TALAIA

INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP Vi de la Terra de Mallorca
- Vi: vi negre
- Anyada: 2017
- Varietats: merlot, cabernet, syrah, gorgollassa, manto negro i callet
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Felanitx 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 12 mesos i descans en ampolla entre 6 i 12 mesos.
- Cupatge: barreja de les millors botes del 2017.

PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

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

NOTA DE CATA

- Color: vi negre de color cirera, capa de color alta, amb rivet vermell. Vi net i brillant.
- Nas: intensitat aromàtica mitjana, amb aromes de fruites vermelles madures, com ara pruna, i un fons de clares aromes d'espècies, en què destaca el pebre o el clau. En deixar-lo descansar, apareixen aromes de torrat i de fusta.
- Boca: entrada potent i suau alhora, marcada per la fusta, molt equilibrada amb la fruita i amb molt bona estructura. Té un caràcter dolç i rodó. És un vi persistent i amb un final llarg.

MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 16-18 °C
- Consum: Entre dos i vuit anys.
- Maridatge: tot tipus de carns a la brasa, plats caldosos i plats típics de Mallorca.
- Origen: Sencelles, Mallorca.

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