

CAP ANDRITXOL

BODEGA



SA TALAIA

INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino tinto
- Añada: 2017
- Variedades: merlot 32% cabernet 20%, syrah 14%, gorgollasa 14%, Mantonegro 12%, callet 8%
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Felanitx y Pollença

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: Fermentación con Tª controlada de 25-28 °C, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 3000L.
- Crianza: Crianza en barricas de madera francés 12 meses y descanso en botella 6 a 12 meses.
- Cupage: Mezcla de las mejores barricas del 2017.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Botella: Bordelesa troncocónica de 325mm de altura.
- Capacidad: 75 cl.
- Cajas: Cajas de cartón de 6 Botellas/caja.

NOTA DE CATA

- Color: Vino tinto de color cereza, capa de color alta, con ribete rojo. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática media, con aromas a fruta roja madura, como ciruela y un fondo a claros aromas de especias, destacando la pimienta o el clavo. Al dejarlo reposar, van apareciendo aromas a tostado y a madera.
- Boca: Entrada potente y suave a la vez, marcada por una madera muy equilibrada con la fruta y muy buena estructura. Tiene un carácter dulce y redondo. Es un vino persistente y con un final largo.

MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 16-18 °C
- Consumo: Entre 2 y 8 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa, comidas caldosas y platos típicos de Mallorca.
- Origen: Sencelles - Mallorca

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