

CAP ANDRITXOL

BODEGA



SA TALAIA

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Защищенное географическое указание вина из региона Майорка
- Тип вина: красное
- Год урожая: 2017
- Сорта: «мерло», «каберне», «сира», «горголасса», «манто negro» и «каллет».
- Винодельческое хозяйство: Cap Andritxol
- Территория произрастания винограда: Феланич и Польенса

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

- Сбор винограда: вручную в ящики по 12 кг с сортировкой на винограднике.
- Транспортировка и доставка винограда: грузовыми рефрижераторами, обеспечивающими минимальное время доставки с виноградника на переработку.
- Переработка винограда: ферментация при контролируемой температуре 25 - 28° С в небольших емкостях из нержавеющей стали вместимостью 3000 л.
- Выдержка: во французских деревянных бочках 12 месяцев и в бутылках от 6 до 12 месяцев.
- Купаж: из лучших бочек 2017 г.

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ

- Бутылка: бордоская, коническая, высотой 325 мм.
- Вместимость: 750 мл.
- Коробки: картонные, по 6 бутылок в коробке.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Цвет: вишнево-красный, глубокий по центру чаши бокала, с красным ободком. Прозрачное яркое вино.
- Аромат: средней интенсивности, с оттенками спелых красных фруктов, например сливы. Базовый чистый аромат специй с подчеркнутыми нотками перца или гвоздики. После выдержки появляются оттенки жареного хлеба и дубовой бочки. Вкус: вначале интенсивный и одновременно мягкий. Оттенки дубовой бочки и фруктов отлично сбалансированы и очень хорошо структурированы. Вкус выраженный, сладковатый. Стойкие ощущения с долгим послевкусием.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Температура подачи: 16—18° С
- Предпочтительно употребить: между 2-м и 8-м годом.
- Идеальное сочетание: с мясом гриль, супами и региональными блюдами Майорки.
- Происхождение: Сенсельес, Майорка

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