

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA



## VIGÍLIA

### INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP Vi de la Terra de Mallorca
- Vi: vi rosat
- Anyada: 2018
- Varietats: 100 % manto negro
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Sta. Maria del Camí

### 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: premsat suau sense contacte amb l'oxigen. Desfangament estàtic i fermentació amb temperatura controlada de 14-16 °C, en dipòsits d'inoxidable de petits volums, 5.000 l.
- Criança: criança sobre pòsits primers durant quatre mesos en dipòsit.

### PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

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

### NOTA DE TAST

- Color: vi rosat de color pell de ceba, amb tons ataronjats molt pàl·lids. Vi net i brillant.
- Nas: intensitat aromàtica elevada i neta, molt afruitat amb aromes clares de piruleta de cirera i fruites vermelles.
- Boca: entrada fresca i suau, amable en boca. Molt lleuger i refrescant, i final fresc i amable.

### MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 10 °C
- Consum: entre un i dos anys.
- Maridatge: tot tipus de carns blanques, pastes lleugeres i arrossos.
- Origen: Sencelles, Mallorca.

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