

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA



## VIGÍLIA

### INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino rosado
- Añada: 2018
- Variedades: 100% Manto negro.
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Sta Maria del Camí

### 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: Prensado suave sin contacto con el oxígeno. Desfangado estático y fermentación con Tª controlada de 14-16 °, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 5000L.
- Crianza: Crianza sobre lías finas durante 4 meses en depósito.

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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

### NOTA DE CATA

- Color: Vino rosado de color piel de cebolla, con tonos anaranjados muy pálidos. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática alta y limpia, muy afrutado con claros aromas a pilureta de cereza, y frutos rojos.
- Boca: Entrada fresca y suave, amable en boca. Muy ligero y refrescante, y final fresco y amable.

### MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes blancas, pastas ligeras y arroces.
- Origen: Sencelles - Mallorca

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