

CAP ANDRITXOL

BODEGA

1580



INFORMACIÓ BÀSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vi: Vi negre
- Anyada: 2017
- Varietats: 50 % Cabernet Sauvignon + 50 % Callet
- Celler: Cap Andritxol
- Origen del raïm: Santa Maria del Camí i Pollença

ELABORACIÓ

- Verema: recol·lecció manual en caixes de 12 kg i selecció en camp.
- Transport i entrada de raïms: 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, 3000 l.
- Criança: criança en botes de 225 l de roure francès 12 mesos i 6 mesos en botes de 500 l i 300 l. Posterior descans en ampolla, mínim 6 mesos.
- Cupatge: barreja del millor Cabernet i Callet 2017.

PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

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

NOTA DE TAST

- Color: vi negre de color picota, de capa mitja. Vi net i brillant.
- Nas: intensitat aromàtica mitja, amb aromes balsàmiques i especiades que destaquen el clavell d'espècia. Necessita airejar-se i cal deixar-lo respirar abans que s'obri i apareguin clares notes a torrats, panses i prunera, que li donen molta complexitat en nas.
- Boca: entrada potent i suau, marcada per una fusta molt integrada que acompanya el vi durant tot el recorregut. És persistent i té un final llarg. A la retronasal destaca la regalèssia.

MÉS INFORMACIÓ

- Temperatura de servei: 16-18 °C
- Consum: entre 2 i 10 anys.
- Maridatge: tot tipus de carns a la brasa, menjars caldosos i plats típics de Mallorca.
- Origen: Sencelles - Mallorca

AL·LÈRGENS

- Conté sulfits

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