CAP ANDRITXOL
BODEGA

1580

INFORMACIÓN BÁSICA
- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino tinto
- Añada: 2017
- Variedades: 50% Cabernet Sauvignon + 50% Callet
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Sta Maria del camí 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 ºC, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 3000L.
- Crianza: Crianza en barricas de 225 L de roble francés 12 meses y 6 meses en barricas de 500L y 300L. Posterior descanso en botella mínimo 6 meses.
- Cupage: Mescla del mejor cabernet y Callet 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 picota, con capa media. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática media, con aromas balsámicas y especiadas destacando el clavo. Necesita airearse i dejarlo respirar antes de que se abra y aparezcan claras notas a tostados, uvas pasas y ciruelo, que le otorgar mucha complejidad en nariz.
- Boca: Entrada potente y suave, marcada por una madera muy integrada que acompaña al vino durante todo recorrido. Es persistente y con un final largo. En la retronasal destaca el regaliz.

OTRA INFORMACIÓN
- Tª de servicio: 16-18 ºC
- Consumo: Entre 2 y 10 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa, comidas caldosas y platos típicos de Mallorca.
- Origen: Sencelles- Mallorca

ALÉRGENOS
- Contiene sulfitos

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