

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA

# 1580



### ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Зарегистрированное географическое указание: местное вино региона Мальорка
- Вино: вино красное
- Урожай: 2017
- Сорта винограда: 50% каберне совиньон + 50% кальет
- Винодельческая компания: Cap Andritxol
- Происхождение винограда: Санта-Мария-дель-Ками и Польенса

### ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

- Сбор урожая: ручной сбор в ящиках по 12 кг и сортировка на поле.
- Транспортировка и доставка ягоды: в фуре-рефрижераторе, с минимальным временем пути от места сбора до места обработки.
- Изготовление: ферментация при контролируемой температуре 25-28 °С, в резервуарах из нержавеющей стали небольших объемов, 3000 л.
- Созревание: созревание в бочках по 225 л из французского дуба 12 месяцев, и 6 месяцев – в бочках по 500 л и 300 л. Затем выдержка в бутылке минимум 6 месяцев.
- Купаж: смесь лучшего каберне и кальета 2017.

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

- Бутылка: бордоская с коническим корпусом высотой 325 мм.
- Емкость: 75 сл.
- Коробки: картонные коробки по 6 бутылок в каждой.

### ОТМЕТКИ О ДЕГУСТАЦИИ

- Цвет: красное вино вишневого цвета, средней насыщенности. Вино чистое и яркое.
- Запах: средняя ароматическая интенсивность, с бальзамическими и пряными ароматами, среди которых выделяется гвоздика. Вино требует насыщения кислородом и должно подышать, после чего открываются ясные поджаристые ноты, ноты изюма и чернослива, которые придают ему очень сложный комплексный нос.
- Вкус: сначала мощный и мягкий, отмеченный нотками древесины, которые сохраняются в течение всей дегустации. Вкус устойчивый с долгим послевкусием. Ретроназальные оттенки лакрицы.

### ДРУГАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Температура подачи: 16-18 °С
- Срок употребления: от 2 до 10 лет.
- Сочетание с продуктами: любые виды мяса на гриле, блюда с бульоном и традиционная кухня Мальорки.
- Происхождение: Сенсельес - Мальорка

### АЛЛЕРГЕНЫ

- Содержит сульфиты

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