

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA



# CORSARI

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Wein: Weißwein
- Jahrgang: 2020
- Rebsorten: Giro ros 43% | Malvasia 42% | Prensal blanc 15%
- Weingut: Cap Andritxol
- Herkunft der Trauben: Santa Maria del Camí und Felanitx

## HERSTELLUNG

- Lese: Von Hand in Kisten mit einem Inhalt von 12 Kg, Auslese im Weinberg
- Transport und Eingang der Trauben: Transport im Kühlwagen, minimale Frist zwischen Ernte und Eingang zur Weiterverarbeitung
- Herstellung: Sanftes Pressen ohne Kontakt mit Sauerstoff, statische Klärung und Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 ° in Edelstahltanks mit kleinen Volumina, 5000 L
- Ausbau: Ausbau 3 Monate auf Feinhefen im Tank

## PRÄSENTATION DES PRODUKTS

- Flasche: Bordeaux-Flasche mit einer Höhe von 325mm
- Fassungsvermögen: 75 cl
- Kisten: Kartons mit 6 Flaschen/Karton

## VERKOSTUNG

- Farbe: Blasses Goldgelb mit goldfarbenen Reflexen, sauber und brillant.
- Nase: Mittlere aromatische Intensität von guter Qualität. Mit einer an Steinobst erinnernden Nuance wie nach Pfirsich, Nisperos oder exotischen Früchten wie Cherimoya, reifer Birne und Melone.
- Geschmack: Zu Beginn trocken, bei seinem Schritt durch den Mund süß, warm und angenehm, was unterstützt wird durch eine ausgewogene Säure. Im Abgang erfrischend und saftig. Leicht zu trinken. Mit mittellangem Nachgeschmack.

## WEITERE INFORMATION

- Serviertemperatur: 8 – 10°C
- Verbrauch: Zwischen 1 und 2 Jahren
- Passt gut zu allen Arten von Reisgerichten und Fisch, perfekt zu Sushi
- Herkunft: Sencelles, Mallorca

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