

# CAP ANDRITXOL

BODEGA



## CORSARI

### INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino Blanco
- Añada: 2020
- Variedades: Giro ros 43% + Malvasia 42% + Prensal blanc 15%
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Sta Maria del Camí y Felanitx

### 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 3 meses en depósito.

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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

### NOTA DE CATA

- Color: Oro pálido con reflejos dorados. Limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad media de buena calidad. Recuerdos a fruta de hueso como melocotón y níspero o fruta exótica como chirimoya, pera madura, melón.
- Boca: Ataque seco, pasa por boca goloso, caliente y agradable bien apuntalado por una acertada acidez. Retro nasal encontramos notas de fruta blanca como manzana, fruta exótica piña verde y pomelo. Final de boca refrescante y jugoso. Fácil de beber. Post gusto medio largo.

### MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 8 – 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de arroces, pescados, y perfecto para acompañar sushi.
- Origen: Sencelles - Mallorca

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