

CAP ANDRITXOL

BODEGA



MATAÇA

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Wein: Rotwein
- Jahrgang: 2017
- Rebsorten: Syrah, Merlot, Callet, Manto Negro und Tempranillo
- Weingut: Cap Andritxol
- Herkunft der Trauben: Felanitx, Porreres und Pollença

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: Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 25-28 °C, in Edelstahltanks mit kleinen Volumina, 3000 L
- Ausbau: 3 bis 4 Monate Ausbau in französischen Holzfässern, mindestens 6 Monate Ruhe in der Flasche

PRÄSENTATION DES PRODUKTS

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

VERKOSTUNG

- Farbe: Kirschfarbener Rotwein mit mittelhoher Schicht und violetten Streifen. Ein sauberer und brillanter Wein.
- Nase: Mittlere aromatische Intensität, sehr ausdrucksvoll, Gewürznoten wie Pfeffer, beim Öffnen erscheinen Noten von kaum reifen roten Früchten wie Sauerkirschen und unreifen Zwetschgen usw.
- Mund: Eingang frisch, leicht und angenehm im Mund. Wenig Volumen und gute Struktur. Das Fass ist nicht sehr präsent, am Gaumen erscheinen mehr Früchte, der Abgang ist leicht und angenehm.

WEITERE INFORMATION

- Serviertemperatur: 16-18 °C
- Verbrauch: Zwischen 2 und 4 Jahren
- Passt gut zu allen Arten von Grillfleisch und zu Eintöpfen
- Herkunft: Sencelles, Mallorca

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