

CAP ANDRITXOL

BODEGA



MATAÇÀ

INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino tinto
- Añada: 2017
- Variedades: syrah 30%, merlot 30%, callet 17%, Mantonegro 17%, tempranillo 6%
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Felanitx, Porreres 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 °C, en depósitos de inoxidable de pequeños volúmenes, 3000L.
- Crianza: Crianza en barricas de madera francés 3-4 meses y descanso en botella 6 meses mínimo.

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 cereza, capa media, con ribete violeta. Vino limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad aromática media, muy expresivo, notas a especias, como pueda ser la pimienta y al abrirse aparecen notas a fruta roja poco madura. Cereza ácida, ciruela poco madura, etc.
- Boca: Entrada fresca, ligera y amable en boca. Con poco volumen y buena estructura. La barrica no está muy presente, la retronasal aparece más la fruta, y un final ligero y agradable.

MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 16-18 °C
- Consumo: Entre 2 y 4 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa y guisos.
- Origen: Sencelles - Mallorca

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