CAP ANDRITXOL
BODEGA

SA TALAIA

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

HERSTELLUNG
- Lese: Von Hand in Kisten mit einem Inhalt von12 Kg, Auslese im Weinberg
- Transport und Eingang der Trauben: Transport im Kühlwagen, minimale Frist zwischen der Ernte und dem Eingang zur Weiterverarbeitung
- Herstellung: Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 25-28 °C, in Edelstahltanks mit kleinen Volumina, 3000 L
- Ausbau: 12 Monate in französischen Holzfässern und 6 bis 12 Monate in der Flasche
- Coupage: Coupage der besten Fässer des Jahres 2017

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

VERKOSTUNG
- Farbe: Kirschroter Wein, Schicht mit tiefer Farbe und rotem Streifen, ein sauberer und brillanter Wein
- Nase: Mittlere aromatische Intensität mit Aromen von reifen roten Früchten wie Zwetschgen, und einem Hintergrund von klaren Gewürzaromen, vor allem Pfeffer und Nelke. Wenn man ihn ruhen lässt, erscheinen Röst- und Holzaromen.
- Mund: Potenter und zugleich weicher Eingang, charakterisiert durch sehr gut ausgewogenes Holz mit Frucht und einer sehr guten Struktur. Dieser Wein hat einen süßen und runden Charakter. Er ist persistent und hat einen langen Abgang.

WEITERE INFORMATION
- Serviertemperatur: 16-18 °C
- Verbrauch: Zwischen 2 und 8 Jahren
- Passt gut zu allen Arten von Grillfleisch, Eintöpfen und den typischen Gerichten Mallorcas
- Herkunft: Sencelles, Mallorca

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