

# CAP ANDRITXOL

## BODEGA



## VIGÍLIA

### INFORMACIÓN BÁSICA

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Vino: Vino rosado
- Añada: 2021
- Variedades: Manto Negro 100%
- Alcohol: 12%
- Bodega: Cap Andritxol
- Origen de las uvas: Sencelles

### 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 4 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: Rojo anaranjado con ribete de piel de cebolla. Limpio y brillante.
- Nariz: Intensidad media alta con claros aromas a fruta roja madura como fresa, frambuesa y notas lácteas con recuerdos a yogur de fresa o plátano. Notas florales a lirio.
- Boca: Ataque seco que da lugar a un paso muy sabroso, de gran carga frutal. Amable y caliente con buena acidez. Es sutil, elegante y sugerente. Final de boca ligeramente amargo con recuerdos a piel de naranja pero sin molestar, te invita a beber. Post gusto amable, fresco persistente.

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

### MÁS INFORMACIÓN

- Tª de servicio: 10°C
- Consumo: Entre 1 y 2 años.
- Maridaje: Todo tipo de carnes blancas, pastas ligeras y arroces.
- Origen: Sencelles - Mallorca