



40 braces

7103 PETIT CELLER
VI DE LA TERRA - MALLORCA



D.O: Vi de la Terra de Mallorca

Variedades de uva: 100% Mantonegro

Grado alcohólico: 14,5%

Vida en años: 6-8

Producción: 1.300 botellas 0,75 L

Con este vino pretendemos mostrar el gran potencial de las viñas más viejas de la variedad autóctona Mantonegro. Elaborado únicamente en años de cosechas excepcionales. Las profundas raíces de las cepas plantadas en 1961 confieren al vino el terruño característico de los viñedos de Santa María del Camí y ofrecen un vino complejo, maduro y elegante, con una gran expresión frutal. Con este vino queremos demostrar que el Mantonegro no tiene nada que envidiar a otras variedades internacionales y que puede batallar con cualquiera.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en el viñedo. Selección en mesa, racimo a racimo, donde solo se aceptan los mejores racimos. Posteriormente se procede a una fermentación a temperaturas de entre 25 y 28° durante unos 35 días con el fin de extraer la máxima expresión de la uva. Crianza en dos barricas de roble francés de 500 litros de capacidad durante 12 meses y 3 meses más en botella.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo cereza picota de borde granate.

Nariz: Fruta roja y negra bien madura. Notas de cacao y regaliz, aromas tostados de barrica nueva.

Boca: Entrada en boca muy fina, complejo, sugestivo, amplio. Consistente y amable, cuerpo medio-alto, con nervio, potente, expresivo y largo.

Maridaje: Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos delicados, quesos curados, jamón ibérico. Perfecto con chocolate de alta pureza en cacao.