

ÀNIMA NEGRA



Vino elaborado a partir de unas viñas muy particulares. La combinación de unas cepas viejas de callet, que sólo existen en Mallorca, con un suelo pobre, mineral (óxidos de hierro) sobre rocas calcáreas, en competencia con árboles frutales plantados entre las viñas dan un carácter único a estas parcelas y a sus vinos.

Productor:	Ànima Negra
Denominación:	VT Mallorca
Origen:	España / Mallorca
Graduación:	13,9 °
Presentación:	75cl, 150cl
PH:	3,72
Acidez:	5,0
Variedades:	Callet 95%, Manto Negro 3%, Fogoneu 2%
Suelo:	Pobre y mineral (óxidos de hierro) sobre rocas calcáreas.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	A temperatura controlada en depósitos de cemento y tinas de madera de 5.000 y 3.000 litros respectivamente. Se macera de 25 a 30 días de promedio. Realiza la maloláctica, parte en barricas (60%) y el resto en depósitos de cemento.
Crianza:	18 meses
Tipo de barrica:	Nueva de roble francés de grano fino y muy fino, con tostados medios y bajos
Temperatura de servicio:	Entre 16-18 °C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Combina perfectamente con embutidos, tapas y todo tipo de carnes.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza picota con ribete violeta. Limpio y brillante, potente donde aparecen frutas negras y rojas. Balsámicos, sensaciones ligeras de especias. Aromas de tabaco, regaliz y hierbas aromáticas. Suaves sensaciones de flores silvestres. En boca resulta goloso, maduro, envolvente y frutal, sin aristas. Persistente.