

## ÀNIMA NEGRA



Este vino se elabora a partir de las variedades autóctonas más importantes de Mallorca: callet, mantonegre y fogoneu. Éstas representan más del 80% del coupage.

Tipicidad, golosidad, personalidad, complejidad y elegancia son los adjetivos que mejor definen a uno de los tintos con barrica, más personal, peculiar y agradable de nuestro panorama vinícola. Con una imagen a medio camino entre la vanguardia rusa y el constructivismo alemán, el ÀN/2 es el resultado directo, físico e ideológico de su hermano mayor el ÀN.

<b>Productor:</b>	Ànima Negra
<b>Denominación:</b>	V.T. Mallorca
<b>Origen:</b>	España / Mallorca
<b>Graduación:</b>	13,5 °
<b>Presentación:</b>	50 cl., 75 cl., 150 cl.
<b>PH:</b>	3.68
<b>Acidez:</b>	5,1 g/l
<b>Variedades:</b>	Callet 65%, Fogoneu 10%, Manto Negro 10%, Syrah 15%
<b>Fermentación:</b>	En depósitos de 7.000 y 10.000 litros de acero inoxidable y de cemento a una temperatura máxima de 27°C. Maceración entre 15 y 20 días. Fermentación maloláctica en depósitos de cemento.
<b>Crianza:</b>	13 meses
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble francés y americano
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## MARIDAJE

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

## NOTAS DE CATA

Rojo guinda con tonos granate. Aromas de buena intensidad y franqueza, frutos muy maduros sazonados, notas mediterráneas, toque láctico y mineral. Recuerdos de monte bajo y retama y tostados agradables. Equilibrado, sabroso, con buen esqueleto, goloso, noble tenacidad pulida, fresco paso de boca y final balsámico.