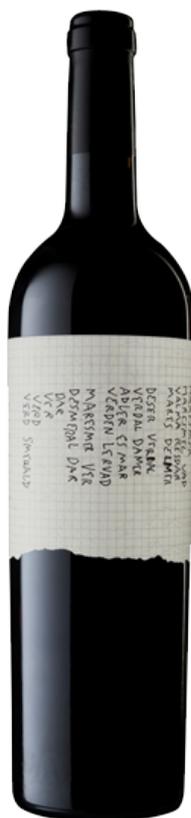
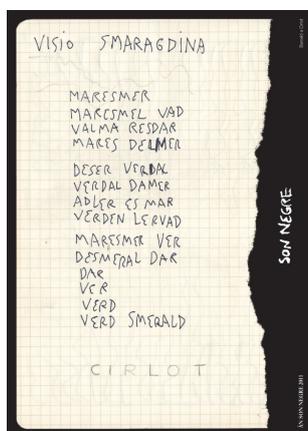


SON NEGRE 2011

ÀNIMA NEGRA



Este vino es fruto de una colaboración con el pintor y amigo Miquel Barceló, que realiza una etiqueta exclusiva para cada añada de Son Negre.

El Son Negre sale al mercado las añadas en las que, al final de la crianza, se obtiene un vino único y diferente, de una calidad excepcional.

Las viñas del SON NEGRE provienen de la zona del mismo nombre. Viñas con poca profundidad de tierra, subsuelo con rocas calcáreas y mucha presencia mineral que le dan el nombre "call vermell" y un típico color rojo a la tierra. Pequeñas parcelas con gran energía biológica por la proximidad de zonas forestales "garriga" y por convivir con árboles frutales. Zona con escasa retención de agua y muy ventilada por la proximidad de la línea de costa que nos aporta los vientos diurnos "embat", que sin duda nos ayudan a la salud de las plantas.

Añada:	2011
Productor:	Ànima Negra
Denominación:	V.T. Mallorca
Origen:	España / Mallorca
Graduación:	14,5°
Presentación:	75 cl., 150cl.
PH:	3.63
Acidez:	5,1 g/l
Varietades:	Callet 95%, Manto Negro 3%, Fogoneu 2%
Producción:	2.500 botellas
Edad del viñedo:	55 años
Suelo:	Roca calcárea con mucha presencia mineral
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En barricas Barrel Fermentor de roble francés a temperatura controlada de 28°C. Aproximadamente 30 días de maceración. Maloláctica en barricas de roble francés de grano muy fino.
Crianza:	20 meses con un solo trasiego. Antes de ser embotellado pasa unos tres meses en depósitos de cemento sin ningún tipo de clarificación.
Tipo de barrica:	Roble de tostado medio-medio-ligero.
Temperatura de servicio:	16-18°C
Modo de servicio:	Se recomienda decantar antes de servir
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

SON NEGRE 2011

PUNTUACIONES

Robert Parker: 92 puntos (añada 2011)

Robert Parker: 94 puntos (añada 2010)

Robert Parker: 94 puntos (añada 2005)

Robert Parker: 94 puntos (añada 2004)

MARIDAJE

Ideal con jamón ibérico de bellota, quesos curados, toda clase de asados y guisos, en especial con setas.

NOTAS DE CATA

El vino tiene una nariz dominada por el roble en un estilo clásico. En boca es denso, con intensos sabores de ciruela y vainilla, con algunos tonos tostados, mostrando lentamente ligeras notas mediterráneas y fruta muy madura. En boca tiene cuerpo, revelando taninos y algo de fruta con la justa acidez. Le quedan unos años en botella para revelar todo su potencial.