



## ÀN/2

### IGP Illes Balears

Este vino se elabora a partir de las variedades autóctonas más importantes de Mallorca: Callet, Mantonegro y Fogoneu. Estas representan más del 80% del coupage. Se envejece en barricas de roble francés y americano.

#### Elaboración del vino

Doble selección de uva, manual y óptica, que a través de un sistema de gravedad es transportada hasta los depósitos de acero inoxidable y cemento. Se han utilizado levaduras autóctonas de nuestras propias viñas a partir del banco genético formado durante años de identificación y selección de levaduras, lo que nos ha permitido profundizar en la tipicidad de nuestras variedades. Fermentación alcohólica en depósitos de 10.000 litros de acero inoxidable y de cemento a una temperatura máxima de 28°C. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de cemento y acero inoxidable, para luego pasar a barricas.

#### Crianza

Se envejece en toneles de roble francés y americano de 225 litros durante un periodo de 12 meses.

#### Variedades de uva

65% Callet  
20% Mantonegro-Fogoneu  
15% Syrah.

#### Pluviometría

400-450mm

#### Poda

Tradicional en vaso.

#### Vendimia

Vendimia manual en cajas pequeñas de unos 15 Kg.

#### Graduación alcohólica\*

13,5% Vol.

#### Acidez Total\*

4,8 g/L

#### pH\*

3,67

\*Este dato puede variar en función de la añada.