



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.