



## ÀN/2

### IGP Illes Balears

Aquest vi és elaborat amb les tres varietats negres més importants de les Illes: Callet, Mantonegro i Fogoneu, que representen el 80% de la composició de la mescla. L'envelliment serà en bótes de roure francès i americà.

#### Elaboració del vi

Doble selecció del raïm. Manual i per un sistema òptic, seguidament és transportat per gravetat als dipòsits de fermentació tant de ciment com d'acer inoxidable. Es fermentarà amb llevats propis trobats després d'una selecció de les nostres vinyes velles, sempre cercant el respecte de la personalitat i tipicitat de les nostres varietats, investigació desenvolupada durant anys de reproducció i selecció dels dits llevats. Els dipòsits de fermentació són de 10.000 litres tant de ciment com d'acer. I es realitzarà baix un control estricte de temperatura. La fermentació malolàctica es produirà en els dipòsits de ciment i d'acer per passar a un envelliment en bótes de roure.

#### Criança

Envelliment en bótes de 225 litres de roures francès i americà per uns 12 mesos de durada.

#### Varietats de raïm

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

#### Pluviometria

400-450mm

#### Poda

Tradicional en got.

#### Verema

Verema manual en caixes petites d'uns 15 Kg.

#### Graduació alcohòlica\*

13,5% Vol.

#### Acidesa Total\*

4,8 g/L

#### pH\*

3,67

\*Aquesta dada pot variar en funció de l'anyada.