



Son Negre IGP Mallorca

El nombre de Son Negre es originario del nombre de la zona de donde proviene. Viñas con poca profundidad de tierra, suelo con rocas calcáreas y mucha presencia mineral, además de una escasa retención de agua, que proporciona un color rojo a la tierra, también conocida como Call vermell. Las viñas se encuentran en pequeñas parcelas con una gran energía biológica debido a los nutrientes que albergan en la zona y a la influencia de los árboles frutales que conviven entre ellas. Gracias a la localización estratégica, los vientos diurnos, conocidos como embates, ayudan a tener una planta sana y las ventajas de una zona ventilada.

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 10 Kg. Se realiza una primera selección de la uva en la viña, y una vez llega a la uva se dispone en un cámara de frío durante toda la noche para enfriar la uva hasta los 8-10°C. Posteriormente, hay otra selección de racimos en la mesa de selección y seguidamente una selección con tecnología óptica grano a grano con el fin de obtener las mejores uvas. A través de un sistema por gravedad, la uva seleccionada se transporta hacia tinos de roble francés de 4.000 litros para iniciar la fermentación a temperatura controlada. Esta fermentación es producida por levaduras autóctonas, que durante años se han ido identificando y seleccionando de las parcelas mejores consiguiendo un banco genético propio. La fermentación maloláctica ocurre en barricas de roble francés nuevo de grano muy fino y en las cuales se envejece el vino.

Crianza

El vino permanecerá durante 16 meses en barricas francesas nuevas de tostado medio y medio-largo con un trasiego a mitad de crianza. Antes de

Variedades de uva

100% Callet.
Producción mediana de 500 gr por planta.

Pluviometría

400-450mm

Graduación alcohólica*

14% Vol.

Acidez Total*

5 g/L

pH*

3,86

*Este dato puede variar en función de la añada.