



Son Negre IGP Mallorca

Les vinyes de Son Negre vénen de la zona del mateix nom. Són vinyes velles sobre sòls de poca profunditat i minsa retenció d'aigua, subsòl de pedres calcàries i amb caràcter mineral de terra vermella, per això s'anomenen "Call Vermell". Aquestes vinyes a prop de garriga i amb arbres fruiters sembrats enmig, juntament amb l'exposició del vent marí (embat), ens regalen una personalitat molt particular. Dins aquestes vinyes és on s'ha treballat amb la selecció dels llevats propis, demostrant una riquesa inusual, també afavorits per la mutació i influència dels llevats dels fruiters presents.

Elaboració del vi

Verema manual en caixes de 10 kg. Triple selecció de raïm: a la vinya, a la taula de selecció manual i per sistema òptic. Fermentació en bocois de 4.000 litres de roure francès a temperatura controlada i maceracions de fins a 20 dies, passant directament a bótes noves de roure francès on es produirà la fermentació malolàctica.

Criança

Dins bótes de roure francès per uns 16 mesos de durada, amb un sol trasbals si és el cas. Abans de ser embotellat romandrà aproximadament uns tres mesos dins dipòsits de ciment.

Varietats de raïm

100% Callet,
Producció mitjana de 500 gr per planta.

Pluviometria

400-450 mm

Graduació alcohòlica*

14% Vol.

Acidesa Total*

5 g/L

pH*

3,86

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