



Son Negre IGP Mallorca

Seinen Namen **Son Negre** verdankt dieser Tropfen dem Gebiet, in dem die Reben gedeihen. Rebflächen mit geringer Bodentiefe, kalkhaltige Steinböden mit hohem Mineralgehalt und geringer Wasserspeicherkapazität. Dank seiner typischen rötlichen Farbe wird dieser Bodentyp auch als **Call vermell** bezeichnet. Die Rebflächen erstrecken sich auf kleinen Parzellen, die sich aufgrund der im Boden enthaltenen Nährstoffe und des Einflusses der zwischen den Weinstöcken wachsenden Obstbäume durch eine besondere Lebenskraft auszeichnen. Dank der strategisch günstigen Lage unterstützen die tagsüber herrschenden Winde, die „Embates“, die Rebengesundheit und bieten die Vorteile einer guten Belüftung.

Weinbereitung

Handlese mit 10-kg-Kisten. Erste Auswahl der Trauben im Weinberg. Nach der Entladung in der Kellerei lagern die Trauben die gesamte Nacht über in einem Kühlraum, wo sie auf 8-10 °C heruntergekühlt werden. Danach erfolgt eine manuelle Selektion der Trauben am Sortiertisch und anschließend mittels optischer Technologie eine Begutachtung Beere für Beere, um nur die allerbesten Früchte weiterzuverarbeiten. Durch Nutzung des Gravitationsprinzips werden die ausgewählten Trauben in 4.000-Liter-Fässer aus französischer Eiche gefüllt, wo die Gärung bei kontrollierter Temperatur beginnt. Diese Gärung erfolgt durch autochthone Hefen, die im Laufe der Jahre in den besten Parzellen identifiziert und ausgewählt wurden und den Aufbau einer umfangreichen Gendatenbank ermöglicht haben. Die malolaktische Gärung findet in neuen, sehr feinporigen Barriques aus französischer Eiche statt, in denen der Wein ausgebaut wird.

Ausbau

16-monatiger Ausbau in neuen, mittel- und mittel bis stark gebrannten Barriques aus französischer Eiche, mit einem Abstich nach der Hälfte der Zeit. Vor der Abfüllung 2 Monate ca. in Zementtanks.

Rebsorten

100 % Callet Mittlerer Ertrag von 500 g pro Rebstock

Niederschlag

400-450mm

Alkoholgehalt*

14% Vol.

Gesamtsäure*

5 g/L

pH-Wert*

3,86

*Dieser Wert kann je nach Jahrgang variieren.