

AÑADA JOSÉ L. FERRER

NUESTRO TRADICIONAL MÁS JOVEN, PERO CON CARÁCTER GRACIAS A UNA CRIANZA EN BARRICA DE MEDIO AÑO.



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro, Callet, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen empieza con el Tempranillo a finales de Agosto la y finaliza con la recogida de las variedades Cabernet Sauvignon y la autóctona Mantonegro a finales de Septiembre.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C se realiza una maceración prefermentativa con los hollejos de unos 4 días para la extracción de componentes aromáticos y color. Tras este proceso se lleva a cabo la fermentación en los depósitos de hormigón de 1931 a una temperatura de entre 27 y 28°C.

Al finalizar la maloláctica, se trasiega el vino a las barricas de roble americano donde permanece 6 meses hasta su posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza y de aspecto brillante.

Tinto joven que destaca por su cálida frutuosidad y las notas especiadas y balsámicas procedentes de la madera junto con toques avainillados.

Paso por boca suave, fresco y agradable, dejando al final unas sensaciones balsámicas muy persistentes.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Perfecto para acompañar carnes blancas y rojas e ideal para acompañar el típico *variati* mallorquin