

## AÑADA JOSÉ L. FERRER

EL NOSTRE TRADICIONAL MÉS JOVE, PERÒ AMB CARÀCTER GRÀCIES A UNA CRIANÇA EN BARRICA DE MIG ANY.



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIETATS

Mantonegro, Callet, Tempranillo i Cabernet Sauvignon.

### ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen comença amb el Tempranillo a la fi d'Agost la i finalitza amb la recollida de les varietats Cabernet Sauvignon i l'autòctona Mantonegro a la fi de Setembre.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 2°C es realitza una maceració prefermentativa amb la brisa d'uns 4 dies per a l'extracció de components aromàtics i color. Després d'aquest procés es duu a terme la fermentació en els dipòsits de formigó de 1931 a una temperatura d'entre 27 i 28°C.

En finalitzar la malolàctica, es fa el tràfec del vi a les bariques de roure americà on roman 6 mesos fins al seu posterior embotellat.

### NOTES DE CATA

Color vermell cirera i d'aspecte brillant.

Negre jove que destaca per la seva càlida fruitositat i les notes especiades i balsàmiques procedents de la fusta juntament amb tocs avainillats.

Pas per boca suau, fresc i agradable, deixant al final unes sensacions balsàmiques molt persistents.

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.

Perfecte per acompanyar carns blanques i vermelles i ideal per acompanyar el típic *variati* mallorquí