

CRIANZA JOSÉ L. FERRER

SÍMBOL DE MALLORCA DES DE 1931, AMB ELS CARACTERÍSTICS TOCS DE LA VARIETAT MANTONEGRO I 12 MESOS EN BARRICA



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet i Sirah

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen comença amb el Tempranillo a la fi d'Agost i acaba amb la recollida del Cabernet Sauvignon i el Mantonegro la última setmana de Setembre.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 20°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 fràfec del vi a les barriques de roure americà i francès on roman 12 mesos fins que s'embotella, on acabarà la criança fins a arribar a un total de 24 mesos.

NOTES DE CATA

Vermell intens amb reflexos violàcis. Llàgrima persistent.

Aromes a fruites vermelles silvestres, matisos balsàmics i torrefactess, amb records a notes de cacau, fruita seca i sotabosc.

Equilibrat i fresc. Evolució en boca on s'aprecien les notes afruitades i balsàmiques. Ben estructurat, carnós i amb un final de boca on destaca per les sensacions especiades, torrades i records a regalèssia.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.

Perfecte per acompanyar formatges semi curats i curats, embotits, carns blanques i vermelles.