

DUES

DUES Cabernet Sauvignon-Mantonegro

LA UNIÓ PERFECTA DE LA VARIETAT FORANA CABERNET SAUVIGNON AMB ELS
MATISOS ÚNICS DE L'AUTÒCTONA MANTONEGRO



VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIETATS

Cabernet Sauvignon i Mantonegro

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen es duu a terme a la fi de Setembre a màquina i durant la nit, perquè el raïm entri en celler en condicions òptimes.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 2°C es realitza una maceració prefermentativa amb la brisa del raïm, d'uns 10 dies per a l'extracció de components aromàtics i color. Després d'aquest procés es duu a terme la fermentació en els dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura a 27°C.

En finalitzar la malolàctica, es fa el tráfec del el vi a les barriques de roure americà i francès on roman 10 mesos fins que s'embotella.

NOTES DE CATA

Vermell granat d'intensitat mitjana amb centelleigs violacis. Net i Brillant.

Aromes a fruita vermella silvestre juntament amb aromes especiats, torrefactes i certes notes balsàmiques.

Equilibrat, amb cos cremós i amb una agradable astringència.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.

Es recomana acompanyar amb arrossos i carns.


José L. Ferrer
Desde 1931