

# DUES

## DUES Sirah-Callet

LA UNIÓ PERFECTA DE LA VARIETAT FORANA SIRAH AMB LES NOTES DE LA  
CARACTERÍSTICA I AUTÒCTONA CALLET

VI DE LA TERRA MALLORCA

### VARIETATS

Sirah i Callet

### ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen s'inicia l'última setmana d'Agost amb la recol·lecció de l'autòctona Callet i acaba durant la primera quinzena de Setembre amb la verema de la Sirah. Ambdues són recol·lectades a màquina i durant la nit perquè el raïm entri en el celler en condicions òptimes.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 2°C es realitza una maceració prefermentativa amb la brisa 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 tràfec del vi a les bariques de roure americà i francès on roman 10 mesos fins que s'embotella.

### NOTES DE CATA

Color vermell violeta intens. Net i Brillant.

Aromes complexos, florals, a fruits del bosc juntament amb tocs a espècies com la vainilla i la canyella, amb notes torrefactes i fumades.

Entrada en boca agradable, amb tanins dolços que contribueixen a mantenir una bona estructura amb una notes finals a regalèssia. Llarg i Persistent.

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.

Es recomana acompanyar amb arrossos i carns.



  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931