

## RESERVA JOSÉ L. FERRER

SÍMBOL DE MALLORCA DES DE 1931, ÉS LA MÀXIMA EXPRESSIÓ DEL MANTONEGRO DESPRÉS DE 21 MESOS EN BARRIQUES NOVES DE ROURE AMERICÀ



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIETATS

Mantonegro, Callet i Cabernet Sauvignon.

### ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen es realitza bàsicament durant la segona quinzena de Setembre, període durant el qual es verema l'autòctona Mantonegro i la Callet.

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 el tràfec del vi a les bariques de roure americà on roman 21 mesos fins que s'embotella, on romandrà un mínim de 15 mesos abans de ser comercialitzat.

### NOTES DE CATA

Color cirera robí, amb rivet teixeixi de mitjana capa. Llàgrima persistent. Brillant i glicèrid.

Aromes a fruites madures, perfectament assemblats amb les notes aportades en la criaça en bariques. Sensacions balsàmiques, especiades i torrefactes.

Equilibrat. Estructura marcada per uns tanins propis del raim i de la fusta. Llarg en el retrogust, segueix amb l'harmonia de les aromes de la criaça.

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.

Ideal per acompanyar carns vermelles.