

CRIANZA JOSÉ L. FERRER

SÍMBOLO DE MALLORCA DESDE 1931, CON LOS CARACTERÍSTICOS TOQUES DE LA VARIEDAD MANTONEGRO Y 12 MESES EN BARRICA



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet y Sirah

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen empieza con el Tempranillo a finales de Agosto y acaba con la recogida del Cabernet Sauvignon y el Mantonegro la última semana de Septiembre.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C se realiza una maceración prefermentativa con los hollejos de unos 4 días para la extracción de componentes aromáticos y color. Tras este proceso se lleva a cabo la fermentación en los depósitos de hormigón de 1931 a una temperatura de entre 27 y 28°C.

Al finalizar la maloláctica, se trasiega el vino a las barricas de roble americano y francés donde permanece 12 meses hasta que se embotella, donde acabará la crianza hasta llegar a un total de 24 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con reflejos violáceos. Lágrima persistente.

Aromas a frutas rojas silvestres, matices balsámicos y torrefactos, con recuerdos a notas de cacao, frutos secos y sotobosque.

Equilibrado y fresco. Evolución en boca donde se aprecian las notas afrutadas y balsámicas. Bien estructurado, carnoso y con un final de boca donde destaca por las sensaciones especiadas, tostadas y recuerdos a regaliz.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Perfecto para acompañar quesos semi curados y curados, embutidos, carnes blancas y rojas.