

DUES

DUES Mantonegro - Cabernet Sauvignon

DIE PERFEKTE ZUSAMMENSETZUNG DER AUSLÄNDISCHEN REBSORTE
CABERNET SAUVIGNON MIT DEN BESONDEREN AROMEN DER EINHEIMISCHEN
MANTONEGRO

D.O. BINISSALEM - MALLORCA

REBSORTEN

Mantonegro und Cabernet Sauvignon

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese der für die Herstellung benutzten Rebsorten fängt Ende September an. Die Lese wird maschinell während der Nacht gemacht, damit die Rebsorten in guten Konditionen in den Weinkeller gelangen, und endet mit der normalerweise zuletzt gelesenen roten Cabernet Sauvignon Sorte, Ende September.

Diese Sorten werden in Kühlbehälter bei 2^a gekühlt und anschliessend wird die Prefermentative Mazeration mit den Schalen 10 Tage lang gemacht, um die Extraktion der Farbe und der Aromen zu begünstigen. Nach diesem Prozess erfolgt eine schonende Pressung, um später die Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 27 ° C zu machen

Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein in amerikanische und französische Eichenfässer umgefüllt, wo er für 10 Monate verbleibt bis zur Abfüllung in Flaschen.

DEGUSTAZIONSNOTIZEN

Mittlere Granatfarbe mit violetten Reflexen. Sauber und leuchtend.

Aromen von wilden Früchten mit würzigen Aromen, geröstete und gewisse balsamische Noten.

Ausgewogen mit cremigen Noten und einer angenehmen Astringenz.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.

Empfohlen zu Reis und Fleischgerichten

Bodegas

José L. Ferrer
Desde 1931

www.vinosferrer.com

Bodegas José L. Ferrer-C/Conquistador, 103 07350 Binissalem. Islas Baleares. España
info@vinosferrer.com - +34 971 511 050

