

DUES

DUES Cabernet Sauvignon-Mantonegro

LA UNIÓN PERFECTA DE LA VARIEDAD FORÁNEA CABERNET SAUVIGNON CON
LOS Matices ÚNICOS DE LA AUTÓCTONA MANTONEGRO



VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon y Mantonegro

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen se lleva a cabo a finales de Septiembre a máquina y durante la noche, para que la uva entre en bodega en condiciones óptimas.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C se realiza una maceración prefermentativa con los hollejos de unos 10 días para la extracción de componentes aromáticos y color. Tras este proceso se lleva a cabo la fermentación en los depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 27°C.

Al finalizar la maloláctica, se trasiega el vino a las barricas de roble americano y francés donde permanece 10 meses hasta que se embotella.

NOTAS DE CATA

Rojo granate de intensidad media con destellos violáceos. Limpio y Brillante.

Aromas a fruta roja silvestre junto con aromas especiados, torrefactos y ciertas notas balsámicas.

Equilibrado, con cuerpo cremoso y con una agradable astringencia.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Se recomienda acompañar con arroces y carnes.


José L. Ferrer
Desde 1931