

DUES

DUES Sirah-Callet

LA UNIÓN PERFECTA DE LA VARIEDAD FORÁNEA SIRAH CON LAS NOTAS DE LA
CARACTERÍSTICA Y AUTÓCTONA CALLET

VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIEDADES

Sirah y Callet

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen se inicia la última semana de Agosto con la recolección de la autóctona Callet y acaba durante la primera quincena de Septiembre con la vendimia de la Sirah. Ambas son recolectadas 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

Color rojo violeta intenso. Limpio y Brillante.

Aromas complejos, florales, a frutos del bosque junto con toques a especias como la vainilla y la canela y con notas torrefactas y ahumadas.

Entrada en boca agradable, con taninos dulces que contribuyen a mantener una buena estructura con una notas finales a regaliz. Largo y Persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Se recomienda acompañar con arroces y carnes.




José L. Ferrer
Desde 1931