

## RESERVA JOSÉ L. FERRER

SÍMBOLO DE MALLORCA DESDE 1931, ES LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL MANTONEGRO TRAS 21 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIEDADES

Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon.

### ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen se realiza básicamente durante la segunda quincena de Septiembre, periodo durante el cual se vendimian la autóctona Mantonegro y la Callet. 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 donde permanece 21 meses hasta que se embotella, donde permanecerá un mínimo de 15 meses antes de ser comercializado.

### NOTAS DE CATA

Color cereza rubí, con ribete teja de media capa. Lágrima persistente. Brillante y glicérico.

Aromas a frutas maduras, perfectamente ensamblados con las notas aportadas en la crianza en barricas. Sensaciones balsámicas, especiadas y torrefactas.

Equilibrado. Estructura marcada por unos taninos propios de la uva y de la madera. Largo y duradero en el retrogusto sigue con la armonía de los aromas de la crianza.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Ideal para acompañar carnes rojas.