



ELABORACIÓN:

Elaborado a partir de una selección de las uvas Manto Negro y Cabernet Sauvignon procedentes del viñedo Sa Pareteta, inscrita en el registro de la producción agraria ecológica. La vendimia se realiza en cajas refrigerándose hasta los 2°C antes de iniciar el proceso de despallado y estrujado. Maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable y posterior fermentación con la propia levadura a una temperatura de unos 22°C. Crianza en barricas nuevas de roble americano y francés durante 6 meses.

2010



Medalla Plata
Certamen Mundial
de Mundus Vini 2012



Medalla de Oro
Berliner Wein Trophy
Berlín, 2012



Concurso Tellus Rotary
Illes Balears, 2012



Medalla Plata
Mundus Vini Biofach
2012



Medalla Plata
Certamen Mundial de
Bacchus Madrid 2013



Medalla de Plata
Concours Mondial Bruxelles
2013

