

AÑADA JOSÉ L. FERRER

UNSER JÜNGSTER TRADITIONSWEIN, ABER MIT CHARAKTER DANK EINER
HALBJÄHRIGEN REIFE IM EICHENFASS



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Mantonegro, Callet, Tempranillo und Cabernet Sauvignon.

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese fängt Ende August mit Tempranillo an, und endet mit der Lese von Cabernet Sauvignon und der autochthonen Mantonegro Ende September.

Die Trauben werden im Kühlraum bei 2°C gekühlt und vor der Gärung wird eine Mazeration mit den Schalen von etwa 4 Tagen zur Extraktion der aromatischen Komponenten und der Farbe durchgeführt. Nach diesem Prozess findet die Gärung in den Betonbehältern von 1931 bei einer Temperatur zwischen 27 und 28°C statt.

Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein in die amerikanischen Eichenfässern umgefüllt, wo er für 6 Monate bis zur Abfüllung in Flaschen gelagert wird.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Kirschrote Farbe, sauber und glänzend

Junger Rotwein, welcher durch seine warme Fruchtigkeit und die würzischen, balsamischen und Vanillenoten von der Reifung im Eichenfass auffällt.

Am Gaumen weich und frisch. Intensiv. Langanhaltende balsamische Empfindungen.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.

Ideal zu weissem und rotem Fleisch und zum typischen mallorquinischen "Variat"