

## CRIANZA JOSÉ L. FERRER

SEIT 1931 SYMBOL MALLORCAS MIT DEM CHARAKTERISTISCHEN HAUCH DES MANTONEGRO VON BINISALEM UND EINER REIFE VON 12 MONATEN IM FASS.



D.O. BINISALEM-MALLORCA

### REBSORTEN

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet und Sirah

### HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese fängt Ende August mit Tempranillo an, und endet mit der Lese von Cabernet Sauvignon und Mantonegro in der letzten Septemberwoche.

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 und französischen Eichenfässer umgefüllt, wo er für 12 Monate bis zur Abfüllung in Flaschen gelagert wird, wo die Reifung bis zu 24 Monate weiter stattfindet.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Tiefes Rot mit violetten Reflexen. Intensive Schlieren.

Aromen von Waldbeeren und Röstaromen. Noten von Kakao, Unterwald und Trockenfrüchten.

Ausgewogen und frisch. Intensive Entwicklung im Mund der fruchtigen und balsamischen Noten. Gut strukturiert, fleischig, mit würzigen Empfindungen, Röstaromen und einem Hauch von Lakritz.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.

Ideal zu halbgereiftem und gereiftem Käse, Fleischwaren und weißem oder rotem Fleisch.