

## RESERVA JOSÉ L. FERRER

SYMBOL VON MALLORCA SEIT 1931, DER MAXIMALE AUSDRUCK VON  
MANTONEGRO MIT 21 MONATEN REIFE IN NEUEN AMERIKANISCHEN  
EICHENFÄSSERN



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### REBSORTEN

Mantonegro, Callet und Cabernet Sauvignon.

### HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese findet grundsätzlich in den zwei ersten Septemberwochen statt, in dieser Periode werden die autochthonen Mantonegro und Callet gelesen.

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 Eichenfässer umgefüllt, wo er für 21 Monate bis zur Abfüllung in Flaschen gelagert wird, und darin mindestens 15 Monate weiter reift bis zu seiner Vermarktung.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Intensives Purpurrot, leuchtend und seidig. Anhaltende Schlieren.

Aromen von reifen Früchten, perfekt kombiniert mit den Noten von der Reifung im Eichenfass. Balsamische, würzige und geröstete Anklänge.

Rund, kräftig und mit viel Struktur. Ausgewogene und kräftige Tannine. Langer und voller Nachgeschmack.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.  
Ideal zu rotem Fleisch.