

Àn/2

Rypäleet valitaan kaksoisvalintamenetelmällä, ensin manuaalisesti ja sitten optisesti lajittelupöydillä. Painovoimajärjestelmän avulla rypäleet kuljetetaan ruostumattomasta teräksestä ja sementistä valmistettuihin säiliöihin. Käyminen tapahtuu tuoreiden alkuperäishiivojen avulla, jotka on kerätty omista viinitarhoistamme vuosien valinnan ja kloonitunnistuksen avulla geneettiseen hiivapankkiin. Tämä vahvistaa paikallisten lajikkeidemme luonnetta ja tyyppillisyyttä. Käyminen tapahtuu 10 000 litran ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä kontrolloidussa 28 °C maksimilämpötilassa. Malolaktinen käyminen tapahtuu sementti- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä ennen viinin siirtämistä tammitynnyreihin.

Kypsytetty 12 kuukautta ranskalaisissa ja amerikkalaisissa 225 litran tammitynnyreissä.

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: Illes Balears

Tuottaja: Bodegas Ànima Negra

Rypäle/rypäleet: 65% Callet, 20% Mantonegro-Fogoneu and 15% Syrah.

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 0,46g/l

Happo: 4,8 g/l

Alkoholi: 13,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvän rubiininpunainen

Tuoksu: Tuoksussa maukkaita mausteita, villivadelmia, tummia kirsikoita sekä ripaus orvokkia ja savuisuutta.

Maku: Maultaan viini on silkkinen ja elegantti, intensiivisillä kypsien hedelmien mauilla. Hyvin tasapainoinen, pitkä jälkimaku.

Ruokasuositukset: Porsas, Jänis, Kana



