

Àn

Viiniköynnökset kasvavat matalassa kivisessä maaperässä, kalkkikivessä, jossa on erittäin korkea mineraalipitoisuus ja lähes olematon vedenpidätyskyky, mikä antaa maalle punertavan värin, joka tunnetaan paikallisesti nimellä Call vermell. Köynnökset sijaitsevat hyvin pienillä palstoilla, joilla on suuri biologinen energia alueen ravinteiden ja viiniköynnösten joukkoon istutettujen hedelmäpuiden vaikutuksen ansiosta. Strategisen sijainnin ja embats-nimisten päivätuulien ansiosta kasvit ovat erittäin terveitä hyvin tuulettun alueen etujen vuoksi.

Käsin poimittu sato kerätään pieniin 10 kg laatikoihin. Ensimmäinen valinta tehdään viinitarhassa, ja viinitilalle saapumisen jälkeen rypäleet säilytetään kylmävarastossa yön yli 8-10°C lämpötilassa. Seuraavana päivänä rypäleet valikoidaan manuaalisesti lajittelupöydällä, minkä jälkeen käytetään optista teknologiaa valitsemaan rypäle kerrallaan vain parhaat ja laadukkaimmat rypäleet. Valitut rypäleet kuljetetaan painovoiman avulla 4 000 litran ranskalaisiin tammiastioihin, joissa käyminen aloitetaan kontrolloidussa lämpötilassa. Tämä käyminen tapahtuu alkuperäisten hiivojen avulla, joita on vuosien ajan tunnistettu ja valikoitu parhailta palstoilta, luoden oman geneettisen hiivapankin. Malolaktinen käyminen tapahtuu hienojakoisissa ranskalaisissa tammitynnyreissä, joissa viini myös kypsyy.

Viini kypsyy 14 kuukautta uusissa, hienojakoisissa ranskalaisissa tammitynnyreissä, joissa on keskipitkä tai pitkä paahtoaste. Kypsytyksen puolivälissä viini siirretään toisiin tynnyreihin. Ennen pullotusta viiniä kypsytetään vielä 2 kuukautta ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä.

Vuosituotanto 21 000 pulloa

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: Illes Balears

Tuottaja: Bodegas Ànima Negra

Rypäle/rypäleet: 95 % Callet, 5 % Mantonegro-Fogoneu.

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 0,5 g/l

Happo: 4,7 g/l

Alkoholi: 13,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Graniitinpunainen

Tuoksu: Tuoksussa luumua, murskattuja karhunvatukoita, nahkaa, orvokkia, savua ja mausteita.

Maku: Viini on yhtä ylellinen suussa kuin sen tuoksussakin, täyttäen suun täyteläisellä rakenteellaan ja makujen voimakkuudella.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Riista, Poro, Lammas

