

# 7103 Negre Bota

2019

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

---



Este vino está elaborado principalmente con uva procedente de las viñas más viejas de Mantonegro plantadas hace 50 años por el abuelo de la casa. Es un vino elegante, afrutado y profundo con fondos minerales aportados por nuestro viñedo situado en terrenos de predominancia calcárea.

---

**Variedades de uva:** 70% Mantonegro y 30% Merlot.

**Crianza:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 L (75%) y de 225 L (25%) .

**Grado alcohólico:** 14,5%

**Vida en años:** 6-8

**Producción:** 5000 botellas 0,75 L

---

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Uva cuidadosamente seleccionada racimo a racimo de las viñas más viejas de la variedad autóctona Mantonegro, una variedad con mucho potencial aromático, que da vinos cálidos y afrutados. En la mesa se seleccionan las uvas más tintas. El vino queda conjutado con una parte de Merlot de viñas más jóvenes, que le dan más estructura .

---

## Notas de cata

### Vista

Rojo picota brillante de borde granate intenso

### Nariz

Nariz potente y compleja. Aromas de fruta negra madura (moras, ciruela), con toques minerales, especiados y notas lácteas.

### Boca

Entrada en boca bastante fresca y elegante. Paso por boca equilibrado, de tanino amable y suave. Final en boca largo y agradable. Muy representativo de la variedad Mantonegro. Invita a la comida.

---

## Maridaje

Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos, quesos curados, jamón ibérico.