

7103 Negre Semidolç

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Tinto joven, dulzón y de aromas afrutados que recuerdan a frutas rojas maduras, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Mantonegro.

Variedades de uva: 100% *Mantonegro*

Grado alcohólico: 13,5%

Vida en años: 2-3

Producción: 1200 botellas 0,75 L

Azúcar residual: 35 g/L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Mantonegro. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Despalillado y estrujado de la uva. Fermentación parcial en depósito de acero inoxidable con las pieles a temperaturas de aproximadamente 24°C durante unos 20 días para conservar la frescura de los aromas. El Mantonegro, aporta al vino aromas frescos de hierbas aromáticas y fruta roja, además de gran delicadeza en boca.

Notas de cata

Vista

Color rojo cereza de borde granate intenso. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de fruta roja como la mora y la grosella y recuerdos dulzones de fresa.

Boca

Entrada en boca muy agradable y fresca que da lugar a un paso por boca grácil y vivo. Final en boca delicado y con un toque dulzón que lo envuelve todo.

Maridaje

Ideal para disfrutar a media tarde o para postres. Carnes rojas y arroces.