

7103 Negre Bota

ES

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, 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.

7103 Negre Bota

CA

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Aquest vi està elaborat principalment amb raïm procedent de les vinyes més velles de Mantonegro plantades el 1961 per l'avi de la casa. És un vi elegant, afruitat i profund amb fons minerals aportats per la nostra vinya situada en terrenys de predominància calcària.

Varietats de raïm: 70% Mantonegro, 30% Merlot.

Criança: 12 mesos en bótes noves de roure francès de 500 L (75%) i de 225 L (25%)

Grau alcohòlic: 14,5%

Vida en anys: 6-8

Producció: 5000 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 15 kg. Raïm acuradament seleccionat raïm a raïm de les vinyes més velles de la varietat autòctona Mantonegro, una varietat amb molt potencial aromàtic, que dóna vins càlids i afruitats. A la taula se seleccionen el raïm més negre. El vi queda conjutat amb una part de Merlot de vinyes més joves que li donen més estructura.

NOTAS DE TAST

Vista

Vermell picota brillant de vora granat intens.

Nas

Nas potent i complexa. Aromes de fruita negra madura (móres, pruna), amb tocs minerals, especiats i notes làcties.

Boca

Entrada en boca força fresca i elegant. Pas per boca equilibrat, de taní amable i suau. Final a boca llarg i agradable. Molt representatiu de la varietat Mantonegro. Convida el menjar.

Maridatge

Carns a la brasa, carns de caça, guisats, formatges curats, pernil ibèric.

7103 Negre Bota

DE

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Dieser Wein wird hauptsächlich aus den Trauben der ältesten Mantonegro-Reben hergestellt, die 1961 vom Großvater des Hauses gepflanzt wurden. Es ist ein eleganter, fruchtiger und tiefgründiger Wein mit mineralischen Untertönen, die von unserem Weinberg mit überwiegend kalkhaltigen Böden herrühren.

Rebsorten: 70% *Mantonegro*, 30% *Merlot*.

Alterung: 12 Monate in neuen französischen Eichenfässern von 500 L (75%) und 225 L (25%).

Alkoholgehalt: 14,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 6-8

Produktion: 5000 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Von Hand geerntet in 15-kg-Kisten. Die Trauben werden sorgfältig Traube für Traube aus den ältesten Rebstöcken der einheimischen Sorte Mantonegro ausgewählt, einer Sorte mit großem aromatischen Potenzial, die warme, fruchtige Weine hervorbringt. Am Tisch werden die rotesten Trauben ausgewählt. Der Wein wird mit einem Teil Merlot aus jüngeren Reben verschnitten, was ihm mehr Struktur verleiht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Leuchtend kirschrot mit intensivem granatrotem Rand.

Bouquet

Kräftiges und komplexes Bouquet. Aromen von reifen schwarzen Früchten (Brombeeren, Pflaumen), mit Anklängen von Mineralien, Gewürzen und milchigen Noten.

Geschmack

Am Gaumen recht frisch und elegant. Ausgewogen am Gaumen, mit sanften und weichen Tanninen. Langer und angenehmer Abgang. Sehr repräsentativ für die Sorte Mantonegro. Einladend zum Essen.

Empfehlung

Gegrilltes Fleisch, Wild, Eintöpfe, gereifter Käse, iberischer Schinken.

7103 Negre Bota

EN

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



This wine is made mainly with grapes from the oldest Mantonegro vines planted 50 years ago by the grandfather of the house. It is an elegant, fruity and deep wine with mineral background provided by our vineyard located in predominantly calcareous soils.

Grape varieties: 70% *Mantonegro*, 30% *Merlot*.

Aging: 12 months in new French oak barrels of 500 L (75%) and 225 L (25%).

Alcoholic degree: 14,5%

Shelf life in years: 6-8

Production: 5000 bottles 0,75 L

WINEMAKING

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.

TASTING NOTES

Color

Bright cherry red with an intense garnet rim.

Aroma

Powerful and complex nose. Aromas of ripe black fruit (blackberries, plums), with hints of minerals, spices and milky notes.

Taste

Quite fresh and elegant on the palate. Balanced palate, with nice and smooth tannins. Long and pleasant finish. Very representative of the Mantonegro variety. Inviting to the food.

Pairing

Grilled meats, game meats, stews, cured cheeses, Iberian ham.