

7103 Negre Novell

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA



Vino tinto muy joven que muestra los caracteres primarios de frutos rojos del Mantonegro en su más alta expresión. Es el primer vino tinto del año que sale al mercado en Mallorca.

Variedades de uva: *100 % Mantonegro*

Grado alcohólico: *14 %*

Vida en años: *1-2*

Producción: *1300 botellas 0,75 L*

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección en mesa, racimo a racimo, donde se controla la calidad de la uva. Posteriormente se procede a una fermentación a temperaturas de entre 20 y 23°C evitando sobremacerar para extraer los aromas primarios de fruta roja de Mantonegro.

NOTAS DE CATA

Vista

Rojo picota brillante con reflejos violáceos.

Nariz

Aromas de frutos rojos silvestres y golosinas. Con un toque de carbónico que lo hace muy juvenil.

Boca

Entrada en boca potente, con carácter y muy fresco. Un punto amargante que denota su juventud. Final en boca muy frutal y que invita a la comida.

Maridaje

Cocina mallorquina, carne asada y de primer plato.

7103 Negre Novell

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA



Vi negre molt jove que mostra els caràcters primaris de fruits vermells del Mantonegre en la seva expressió més alta. És el primer vi negre de l'any que surt al mercat a Mallorca.

Varietats de raïm: 100 % *Mantonegro*

Grau alcohòlic: 14 %

Vida en anys: 1-2

Producció: 1300 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual. Selecció a taula, raïm a raïm, on es controla la qualitat del raïm. Posteriorment es procedeix a una fermentació a temperatures d'entre 20 i 23 ° C evitant sobremacerar per extreure les aromes primàries de fruita vermella de Mantonegro.

NOTAS DE TAST

Vista

Vermell picota brillant amb reflexos violacis.

Nas

Aromes de fruits vermells silvestres i llaminadures. Amb un toc de carbònic que ho fa molt juvenil.

Boca

Entrada a la boca potent, amb caràcter i molt fresc. Un punt amargant que denota la seva joventut. Final a la boca molt afruitat i que convida al menjar.

Maridatge

Cuina mallorquina, carn rostida i de primer plat.

7103 Negre Novell

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA



Sehr junger Rotwein, der die primären roten Fruchtcharaktere des Mantonegro am besten zum Ausdruck bringt. Es ist der erste Rotwein des Jahres, der auf Mallorca auf den Markt kommt.

Rebsorten: 100 % *Mantonegro*

Alkoholgehalt: 14 %

Lagerfähigkeit: 1-2

Produktion: 1300 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Von Hand geerntet. Auswahl auf dem Tisch, Traube für Traube, wo die Qualität der Trauben kontrolliert wird. Anschließend erfolgt die Gärung bei einer Temperatur zwischen 20 und 23°C, wobei eine Übermazeration vermieden wird, um die primären Aromen der roten Mantonegro-Frucht zu extrahieren. Primäre Aromen von roten Mantonegro-Früchten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Leuchtend kirschrot mit violetten Reflexen.

Bouquet

Aromen von wilden roten Früchten und Süßigkeiten. Mit einem Hauch von Kohlensäure, der ihn sehr jugendlich macht.

Geschmack

Kraftvoller Einstieg in den Mund, charaktervoll und sehr frisch. Ein Hauch von Bitterkeit, der auf seine Jugend hinweist. Sehr fruchtiger und einladender Abgang.

Empfehlung

Mallorquinische Küche, Braten und erster Gang.

7103 Negre Novell

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA



Very young red wine that shows the primary red fruit characters of Mantonegro at its highest expression. It is the first red wine of the year to be released in Mallorca.

Grape varieties: *100 % Mantonegro*

Alcoholic degree: *14 %*

Shelf life in years: *1-2*

Production: *1300 bottles 0,75 L*

WINEMAKING

Manual harvest. Selection on the table, bunch by bunch, where the quality of the grapes is controlled. Subsequently, fermentation is carried out at temperatures between 20 and 23°C, avoiding overmaceration in order to extract the primary aromas of Mantonegro's red fruit. Primary aromas of Mantonegro red fruit.

NOTAS DE CATA

Color

Bright cherry red with violet hues.

Aroma

Aromas of wild red fruits and sweets. With a touch of carbon that makes it very youthful.

Taste

Powerful entry in the mouth, with character and very fresh. A bitter point that denotes his youth. Very fruity finish that invites to the food.

Pairing

Mallorcan cuisine, roast meat and first course.