

7103 Negre Jove

ES

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Vino tinto joven que muestra los caracteres primarios de frutos rojos del Mantonegro. Además de notas minerales procedentes de nuestras viñas, con suelos ricos en call vermell (óxido férrico).

Variedades de uva: 100 % Mantonegro

Grado alcohólico: 14,5 %

Vida en años: 2-3

Producción: 1200 botellas de 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección en mesa, racimo a racimo, donde se controla la calidad de la uva y se seleccionan los racimos más rojos. Posteriormente se procede a una fermentación a temperaturas de entre 23 y 25°C evitando sobremacerar para extraer mayoritariamente 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. Fondos minerales.

Boca

Entrada en boca dulzona, equilibrado y cálido. De taninos amables y redondos. Final en boca muy agradable.

Maridaje

Cocina mallorquina, arroces y de primer plato.

7103 Negre Jove

CA

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Vi negre jove que mostra els caràcters primaris de fruits vermells del Mantonegro. A més de notes minerals procedents de les nostres vinyes, amb sòls rics en call vermell (òxid fèrric).

Varietats de raïm: 100 % Mantonegro

Grau alcohòlic: 14,5 %

Vida en anys: 2-3

Producció: 1200 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 23 i 25°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. Fons minerals.

Boca

Entrada a la boca dolça, equilibrat i càlid. De tanins amables i rodons. Final a la boca molt agradable.

Maridatge

Cuina mallorquina, arrossos i de primer plat.

7103 Negre Jove

DE

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Junger Rotwein, der den primären Charakter der roten Früchte des Mantonegro zeigt. Hinzu kommen die mineralischen Noten unserer Weinberge mit Böden, die reich an Eisenoxiden sind.

Rebsorten: 100 % Mantonegro

Alkoholgehalt: 14,5 %

Lagerfähigkeit in Jahren: 2-3

Produktion: 1200 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Manuelle Ernte. Auswahl auf dem Tisch, Traube für Traube, wo die Qualität der Trauben kontrolliert wird. Anschließend erfolgt die Gärung bei Temperaturen zwischen 23 und 25°C, wobei eine Übermazeration vermieden wird, um die Primäraromen der roten Mantonegro-Frucht zu extrahieren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Leuchtend kirschrot mit violetten Reflexen.

Bouquet

Aromen von wilden roten Früchten und Süßigkeiten. Mineralische Untertöne.

Geschmack

Am Gaumen süß, ausgewogen und warm. Angenehme und runde Tannine. Sehr angenehmer Abgang.

Empfehlung

Mallorquinische Küche, Reisgerichte und erste Gänge.

7103 Negre Jove

EN

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Young red wine showing the primary red fruit characters of Mantonegro. In addition to mineral notes from our vineyard, with soils rich in call vermell (ferric oxide).

Grape varieties: 100 % *Mantonegro*

Alcoholic degree: 14,5 %

Shelf life in years: 2-3

Production: 1200 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 23 and 25°C, avoiding over-maceration to extract the primary aromas of Mantonegro red fruit.

TASTING NOTES

Color

Bright cherry red with violet hues.

Aroma

Aromas of wild red fruits and candies. Mineral background.

Taste

Sweet, balanced and warm on the palate. With nice and round tannins. Very pleasant finish.

Pairing

Mallorcan cuisine, rice dishes and first course.