

# Sangria Premium Mallorca

ES



Sangría premium rosada elaborada con vino de Mallorca y naranjas de Sóller.

**Variedades de uva: *Mantonegro y Callet***

**Grado alcohólico: 7,0%**

**Vida en años: 2-3**

**Producción: 4000 botellas 0,75 L**

## ELABORACIÓN

A partir de vino tinto de Mantonegro y Callet de nuestras propias viñas en Santa Maria del camí y de zumo de naranjas de la variedad Canoneta de Sóller elaboramos esta sangría. A esta elaboración se le añaden especias naturales como la canela en rama, el cardamomo y el clavo entero. Después de la justa maceración se filtra y embotella conservando todo su aroma y sabor. Una gran conjunción de dos productos mallorquines.

## NOTAS DE CATA

### Vista

Rosa intenso con reflejos morados. Limpia y brillante.

### Nariz

Suaves aromas de fruta roja acompañados de toques de canela, clavo y cardamomo.

### Boca

Suave, referescante y con un grato recuerdo de naranjas exprimidas, con toques ácidos propios del vino.

### Maridaje

Muy versátil, aunque ideal para iniciar la comida o simplemente como aperitivo con unas patatas y aceitunas.

# Sangria Premium Mallorca

CA



Sangria premium rosada elaborada amb vi de Mallorca i taronges de Sóller.

**Varietats de raïm: *Mantonegro i Callet***

**Grau alcohòlic: 7,0%**

**Vida en anys: 2-3**

**Producció: 4000 botelles 0,75 L**

## ELABORACIÓ

A partir de vi negre de Mantonegro i Callet de les nostres pròpies vinyes a Santa Maria del camí i de suc de taronges de la varietat Canoneta de Sóller elaborem aquesta sagnia. A aquesta elaboració s'hi afegeixen espècies naturals com la canyella en branca, el cardamom i el clau sencer. Després de la justa maceració es filtra i embotella conservant tot el seu aroma i sabor. Una gran conjunció de dos productes mallorquins.

## NOTAS DE TAST

### Vista

Rosa intens amb reflexos morats. Neteja i brillant.

### Nas

Suaus aromes de fruita vermella acompanyats de tocs de canela, clau i cardamom.

### Boca

Suau, referescant i amb un grat record de taronges exprimides, amb tocs àcids propis del vi.

## Maridatge

Molt versàtil, encara que idela per iniciar el menjar o simplement com a aperitiu amb unes patates i olives.

# Sangria Premium Mallorca

DE



Premium-Sangria aus mallorquinischem Wein und Orangen aus Sóller.

---

**Rebsorten:** *Mantonegro & Callet*

**Alkoholgehalt:** 7,0%

**Lagerfähigkeit in Jahren:** 2-3

**Produktion:** 4000 Flaschen 0,75 L

---

## WEINBEREITUNG

Aus Mantonegro- und Callet-Rotwein aus unseren eigenen Weinbergen in Santa Maria del Camí und Orangensaft der Sorte Canoneta de Sóller stellen wir diesen Sangria her. Natürliche Gewürze wie Zimtstangen, Kardamom und ganze Nelken werden hinzugefügt. Nach der richtigen Mazeration wird er gefiltert und in Flaschen abgefüllt, wobei sein ganzes Aroma und sein Geschmack erhalten bleiben. Eine großartige Kombination aus zwei mallorquinischen Produkten.

---

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

### Farbe

Intensives Rosa mit violetten Reflexen. Sauber und hell.

### Bouquet

Weiche Aromen von roten Früchten, begleitet von einem Hauch von Zimt, Nelke und Kardamom.

### Geschmack

Weich, erfrischend und mit einer angenehmen Reminiszenz an gepresste Orangen, mit den für den Wein typischen säuerlichen Noten.

---

### Empfehlung

Sehr vielseitig, aber ideal als Vorspeise zu einer Mahlzeit oder einfach als Aperitif zu Kartoffeln und Oliven.

# Sangria Premium Mallorca

EN



---

Premium sangria made with Mallorcan wine and oranges from Sóller.

---

**Grape varieties:** *Mantonegro y Callet*

**Alcoholic degree:** 7,0%

**Shelf life in years:** 2-3

**Production:** 4000 bottles 0,75 L

---

## WINEMAKING

From Mantonegro and Callet red wine from our own vineyards in Santa Maria del Camí and orange juice of the Canoneta de Sóller variety we elaborate this sangria. Natural spices such as cinnamon sticks, cardamom and whole cloves are added. After the right maceration, it is filtered and bottled preserving all its aroma and flavor. A great combination of two Mallorcan products.

---

## TASTING NOTES

### Color

Intense rose with purple reflections. Clean and bright.

### Aroma

Soft aromas of red fruit accompanied by hints of cinnamon, clove and cardamom.

### Taste

Smooth, refreshing and with a pleasant reminiscence of squeezed oranges, with acidic touches typical of the wine.

---

### Pairing

Very versatile, but ideal to start the meal or simply as an appetizer with potatoes and olives.