

# 7103 Negre Semidolç

ES

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.

**Varietades 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.

# 7103 Negre Semidolç

CA

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Negre jove, dolç i d'aromes afruitades que recorden a fruites vermelles madures, elaborat exclusivament amb la varietat mallorquina Mantonegro.

**Varietats de raïm: 100% Mantonegro**

**Grau alcohòlic: 13,5%**

**Vida en anys: 2-3**

**Producció: 1200 botelles 0,75 L**

**Sucre residual: 35 g/L**

## ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Mantonegro. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Desrapat i trepitjat del raïm. Fermentació parcial en dipòsit d'acer inoxidable amb les pells a temperatures d'aproximadament 24 ° C durant uns 20 dies per conservar la frescor de les aromes. El Mantonegro, aporta al vi aromes fresques d'herbes aromàtiques i fruita vermella, a més de gran delicadesa a la boca.

## NOTAS DE TAST

### Vista

Color vermell cirera de vora granat intens. Net i brillant.

### Nas

Aromes de fruita vermella com la móra i la grosella i records dolços de maduixa.

### Boca

Entrada a la boca molt agradable i fresca que dona lloc a un pas per boca gràcil i viu. Final en boca delicat i amb un toc dolç que ho envolta tot.

## Maridatge

Ideal per gaudir a mitja tarda o per postres. Carns vermelles i arrossos.

# 7103 Negre Semidolç

DE

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Junger Rotwein mit süßen und fruchtigen Aromen, die an reife rote Früchte erinnern, ausschließlich aus der mallorquinischen Sorte Mantonegro hergestellt.

**Rebsorten: 100% Mantonegro**

**Alkoholgehalt: 13,5%**

**Lagerfähigkeit in Jahren: 2-3**

**Produktion: 1200 Flaschen 0,75 L**

**Restzucker: 35 g/L**

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand von unseren eigenen Mantonegro-Reben geerntet. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt wird. Abbeeren und Keltern der Trauben. Teilweise Gärung in Edelstahlbehältern mit den Schalen bei einer Temperatur von ca. 24°C für etwa 20 Tage, um die Frische der Aromen zu erhalten. Der Mantonegro verleiht dem Wein frische Aromen von aromatischen Kräutern und roten Früchten sowie eine große Feinheit am Gaumen.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

### Farbe

Kirschrote Farbe mit intensivem granatrotem Rand. Sauber und hell.

### Bouquet

Aromen von roten Früchten wie Brombeeren und roten Johannisbeeren sowie süße Noten von Erdbeeren.

### Geschmack

Sehr angenehmer und frischer Auftakt am Gaumen, der in einen anmutigen und lebendigen Abgang mündet. Zarter Abgang mit einem Hauch von Süße, der alles umhüllt.

## Empfehlung

Ideal für den Nachmittag oder für Desserts. Rote Fleischsorten und Reisgerichte.

# 7103 Negre Semidolç

EN

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Young red wine, sweet and fruity aromas reminiscent of ripe red fruits, made exclusively with the Mallorcan variety Mantonegro.

**Grape varieties:** 100% *Mantonegro*

**Alcoholic degree:** 13,5%

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

**Production:** 1200 bottles 0,75 L

**Residual sugar:** 35 g/L

## WINEMAKING

Manual harvest from Mantonegro's own vineyards. Subsequent passage of the grapes through a selection table where a strict quality control is carried out. Destemming and crushing of the grapes. Partial fermentation in stainless steel tanks with the skins at temperatures of approximately 24°C for about 20 days to preserve the freshness of the aromas. Mantonegro gives the wine fresh aromas of aromatic herbs and red fruit, as well as great delicacy in the mouth.

## TASTING NOTES

### Color

Cherry red color with an intense garnet rim. Clean and bright.

### Aroma

Aromas of red fruit such as blackberry and currant and sweet hints of strawberry.

### Taste

Very pleasant and fresh entry that leads to a graceful and lively passage through the mouth. Delicate finish with a sweet touch that envelops everything.

## Pairing

Ideal to enjoy mid-afternoon or for desserts. Red meats and rice dishes.