

7103 Blanc de Mantonegro

ES

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanco joven, goloso y de aromas delicados que recuerdan a frutas blancas maduras y a frutos secos, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Mantonegro.

Variedades de uva: 100% *Mantonegro*

Grado alcohólico: 13%

Vida en años: 3-4

Producción: 3000 botellas 0,75 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 donde se seleccionan las uvas más blancas de esta variedad. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación y la cesión de color. Fermentación en depósito ovoide con microoxigenación a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 30 días para conservar la frescura de los aromas varietales. El Mantonegro, aporta al vino aromas maduros de fruta blanca, además de gran volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de fruta blanca como la pera y recuerdos de bollería y frutos secos.

Boca

Entrada en boca muy agradable que da lugar a un paso por boca voluminoso y vivo. Final en boca delicado y un punto amargo que lo hace muy gastronómico.

Maridaje

Ideal para disfrutar con una buena comida. Pescado blanco y arroces o carnes blancas.

7103 Blanc de Mantonegro

CA

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanc jove, llaminer i d'aromes delicades que recorden fruites blanques madures i fruits secs, elaborat exclusivament amb la varietat mallorquina Mantonegro.

Varietats de raïm: 100% Mantonegro

Grau alcohòlic: 13%

Vida en anys: 3-4

Producció: 3000 botelles 0,75 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 i on se seleccionen els raïms més blancs d'aquesta varietat. Premsat suau dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica per evitar l'oxidació i la cessione de color. Fermentació en dipòsit ovoide amb microoxigenació a baixes temperatures d'aproximadament 16°C durant uns 30 dies per conservar la frescor de les aromes varietals. El Mantonegre, aporta al vi aromes madures de fruita blanca, a més de gran volum a la boca.

NOTA DE TAST

Vista

Color groc daurat. Net i brillant.

Nas

Aromes de fruita blanca com la pera i records de pastisseria i fruits secs.

Boca

Entrada a la boca molt agradable que dona lloc a un pas per boca voluminós i viu. Final a la boca delicat i un punt amarg que el fa molt gastronòmic.

Maridatge

Ideal per gaudir amb un bon àpat. Peix blanc i arrossos o carns blanques.

7103 Blanc de Mantonegro DE

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Junger, süßer Weißwein mit delikaten Aromen, die an reife weiße Früchte und Trockenfrüchte erinnern. Er wird ausschließlich aus der mallorquinischen Sorte Mantonegro hergestellt.

Rebsorten: 100% Mantonegro

Alkoholgehalt: 13%

Lagerfähigkeit in Jahren: 3-4

Produktion: 3000 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand von unseren eigenen Mantonegro-Reben geerntet. Die Trauben durchlaufen dann einen Auslesetisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle stattfindet und die weißesten Trauben dieser Sorte ausgewählt werden. Schonendes Pressen der Trauben bei geringem Druck in einer pneumatischen Presse, um Oxidation und Farbübertragung zu vermeiden. Gärung in eiförmigen Tanks mit Mikro-Sauerstoffzufuhr bei niedrigen Temperaturen von ca. 16°C für etwa 30 Tage, um die Frische der Sortenaromen zu erhalten. Der Mantonegro verleiht dem Wein reife Aromen von weißen Früchten und ein großes Volumen am Gaumen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Goldgelbe Farbe. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von weißen Früchten wie Birne und Anklänge von Gebäck und Nüssen.

Geschmack

Sehr angenehmer Auftakt am Gaumen, der in einen voluminösen und lebendigen Abgang übergeht. Feiner Abgang mit einer bitteren Note, die ihn sehr gastronomisch macht.

Empfehlung

Ideal zu einer guten Mahlzeit. Weißer Fisch und Reisgerichte oder weißes Fleisch.

7103 Blanc de Mantonegro

EN

2021

VI DE LA TERRA MALLORCA



Young white wine, sweet and delicate aromas reminiscent of ripe white fruits and nuts, made exclusively with the Mallorcan variety Mantonegro.

Grape varieties: 100% *Mantonegro*

Alcoholic degree: 13%

Shelf life in years: 3-4

Production: 3000 bottles 0,75 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 and where the whitest grapes of this variety are selected. Gentle pressing of the clusters at low pressures in a pneumatic press to avoid oxidation and color transfer. Fermentation in ovoid tanks with micro-oxygenation at low temperatures of approximately 16°C for about 30 days to preserve the freshness of the varietal aromas. The Mantonegro gives the wine ripe aromas of white fruit, as well as great volume in the mouth.

TASTING NOTES

Color

Golden yellow color. Clean and bright.

Aroma

Aromas of white fruit such as pear and hints of pastries and nuts.

Taste

Very pleasant entry in the mouth that leads to a voluminous and lively palate. Delicate finish and a bitter point that makes it very gastronomic.

Pairing

Ideal to enjoy with a good meal. White fish and rice or white meats.