

7103 Ancestral

ES



Vino espumoso rosado elaborado con la variedad mallorquina Callet, según el método ancestral.

Variedades de uva: 100% Callet

Grado alcohólico: 12,5%

Vida en años: 6-7

Producción: 600 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias y selección en bodega de la uva racimo a racimo. El Callet se prensa suavemente obteniendo un color muy sutil y unos agradables aromas de fruta roja fresca. Posteriormente inicia la fermentación en depósitos de acero inoxidable hasta que disminuyen los azúcares hasta unos 20 g/L. Es entonces cuando se embotella para que termine la fermentación en la botella y así obtenga el gas característico, debido a la acción de las levaduras.

NOTAS DE CATA

Vista

Rosa claro con reflejos naranjas. Limpio y brillante, de burbuja muy fina.

Nariz

Suaves aromas de fruta roja fresca acompañados de toques de brioche de crema debido a la crianza con las levaduras.

Boca

Suave, fresco, refrescante y con la burbuja fina muy bien integrada.

Maridaje

Muy versátil, no solo con los postres sino que nos puede acompañar durante toda la comida.

7103 Ancestral

CA



Vi escumós rosat elaborat amb la varietat mallorquina Callet, segons el mètode ancestral.

Varietats de raïm: 100% Callet

Grau alcohòlic: 12,5%

Vida en anys: 6-7

Producció: 600 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies i selecció al celler del raïm raïm a racimo. El Callet es premsa suaument obtenint un color molt subtil i unes agradables aromes de fruita vermella fresca. Posteriorment inicia la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable fins que disminueixen els sucres fins a uns 20 g/L. És llavors quan s'embotella perquè acabi la fermentació a l'ampolla i així obtingui el gas característic a causa de l'acció dels llevats.

NOTAS DE TAST

Vista

Rosa clar amb reflexos taronges. Net i brillant, de bombolla molt fina.

Nas

Suaus aromes de fruita vermella fresca acompanyats de tocs de brioix de crema a causa de la cria amb els llevats.

Boca

Suau, fresc, refrescant i amb la bombolla fina molt ben integrada.

Maridatge

Molt versàtil, no només amb les postres sinó que ens pot acompanyar durant tot el menjar.

7103 Ancestral

DE



Rosé-Schaumwein aus der mallorquinischen Rebsorte Callet, hergestellt nach der traditionellen Methode.

Rebsorten: 100% Callet

Alkoholgehalt: 12,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 6-7

Produktion: 600 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand von den eigenen Weinstöcken geerntet und Traube für Traube ausgewählt. Der Callet wird sanft gepresst, um eine sehr subtile Farbe und angenehme Aromen von frischen roten Früchten zu erhalten. Anschließend beginnt die Gärung in Edelstahltanks, bis der Zucker auf etwa 20 g/l reduziert ist. Anschließend wird er in Flaschen abgefüllt, um die Gärung in der Flasche abzuschließen und das charakteristische Gas zu erhalten, das auf die Wirkung der Hefen zurückzuführen ist.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Hellrosa mit orangefarbenen Reflexen. Sauber und hell, mit sehr feinen Blasen.

Bouquet

Weiche Aromen von frischen roten Früchten, begleitet von einem Hauch von Brioche-Creme, der auf die Reifung auf der Hefe zurückzuführen ist.

Geschmack

Weich, frisch, erfrischend und mit sehr gut integrierten feinen Bläschen.

Empfehlung

Sehr vielseitig, nicht nur mit Desserts, sondern kann uns während der gesamten Mahlzeit begleiten.

7103 Ancestral

EN



Rosé sparkling wine made with the Mallorcan variety Callet, according to the ancestral method.

Grape varieties: 100% Callet

Alcoholic degree: 12,5%

Shelf life in years: 6-7

Production: 600 bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvesting of own vineyards and selection in the winery of the grapes cluster by cluster. The Callet is gently pressed obtaining a very subtle color and pleasant aromas of fresh red fruit. It then begins fermentation in stainless steel tanks until the sugars decrease to about 20 g/L. It is then bottled to finish fermentation in the bottle and obtain the characteristic gas, due to the action of the yeasts.

TASTING NOTES

Color

Light pink with orange hues. Clean and bright, with very fine bubbles.

Aroma

Soft aromas of fresh red fruit accompanied by hints of cream brioche due to aging with yeast.

Taste

Smooth, fresh, refreshing and with a very well-integrated fine bubble.

Pairing

Very versatile, not only with desserts but can accompany us throughout the meal.