

40 Braces Negre Magnum

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA



Con este vino pretendemos mostrar el gran potencial de las viñas más viejas de la variedad autóctona Mantonegro. Elaborado únicamente en años de cosechas excepcionales. Las profundas raíces de las cepas plantadas en 1961 confieren al vino el terruño característico de los viñedos de Santa María del Camí y ofrecen un vino complejo, maduro y elegante, con una gran expresión frutal. Con este vino queremos demostrar que el Mantonegro no tiene nada que envidiar a otras variedades internacionales y que puede batallar con cualquiera.

Variedades de uva: 100% Mantonegro

Grado alcohólico: 14,5%

Vida en años: 6-8

Producción: 150 botellas 1,5 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual en el viñedo. Selección en mesa, racimo a racimo, donde solo se aceptan los mejores racimos. Posteriormente se procede a una fermentación a temperaturas de entre 25 y 28° durante unos 35 días con el fin de extraer la máxima expresión de la uva. Crianza en dos barricas de roble francés de 500 litros de capacidad durante 12 meses y 3 meses más en botella.

Notas de cata

Vista

Rojo cereza picota de borde granate.

Nariz

Fruta roja y negra bien madura. Notas de cacao y regaliz, aromas tostados de barrica nueva.

Boca

Entrada en boca muy fina, complejo, sugestivo, amplio. Consistente y amable, cuerpo medio-alto, con nervio, potente, expresivo y largo.

Maridaje

Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos delicados, quesos curados, jamón ibérico. Perfecto con chocolate de alta pureza en cacao.

40 Braces Negre Magnum

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA



Amb aquest vi pretenem mostrar el gran potencial de les vinyes més velles de la varietat autòctona Mantonegro. Elaborat únicament en anys de collites excepcionals. Les profundes arrels dels ceps plantats el 1961 confereixen al vi el terroir característic de les vinyes de Santa Maria del Camí i ofereixen un vi complex, madur i elegant, amb una gran expressió fruïtera. Amb aquest vi volem demostrar que el Mantonegro no té res a envejar a altres varietats internacionals i que pot batallar amb qualsevol.

Varietats de raïm: 100% Mantonegro

Grau alcohòlic: 14,5%

Vida en anys: 6-8

Producció: 150 botelles 1,5 L

ELABORACIÓ

Verema manual a la vinya. Selecció a la taula, raïm a raïm on només acceptam els millors. Posteriorment fermenta a temperatures d'entre 25 i 28 °C durant uns 35 dies per tal d'extreure la major expressió del raïms. Criança en botes de roure francès de 500 litres durant 12 mesos. Reposa 3 mesos més dins la botella.

NOTAS DE TAST

Vista

Vermell cirera de voreres granatoses.

Nas

Fruïta vermella i negra ben madures. Notes de cacau i regalèsia amb torrats de bota nova.

Boca

Entrada en boca molt fina, complexe, suggestiu i ample. Consistent i amable, de cos mitjà, amb nirvi, potent expressiu i llarg.

Maridatge

Carns torrades, caça, escaldums, formatges curats. Perfecte amb xocolata d'alt contingut en cacau.

40 Braces Negre Magnum

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA



Mit diesem Wein wollen wir das große Potenzial der ältesten Rebstöcke der einheimischen Sorte Mantonegro zeigen. Er wird nur in Jahren mit außergewöhnlichen Ernten hergestellt. Die tiefen Wurzeln der 1961 gepflanzten Reben verleihen dem Wein das charakteristische Terroir der Weinberge von Santa María del Camí und bieten einen komplexen, reifen und eleganten Wein mit einem großen Fruchtausdruck. Mit diesem Wein wollen wir zeigen, dass Mantonegro anderen internationalen Rebsorten nicht zu beneiden ist und es mit jedem aufnehmen kann.

Rebsorten: 100% Mantonegro

Alkoholgehalt: 14,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 6-8

Produktion: 150 Flaschen 1,5 L

WEINBEREITUNG

Manuelle Ernte und Handselektion am Tisch, Bündel für Bündel, bei der nur die besten Trauben akzeptiert werden. Anschließend wird die Fermentation bei Temperaturen zwischen 25 und 28°C etwa 35 Tage lang durchgeführt, um die maximale Traubenexpression zu erhalten. Ausbau in zwei französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 Litern für 12 Monate und weitere 3 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Kirschrote Grenze.

Bouquet

Sehr reife rote und schwarze Früchte. Noten von Kakao und Süßholz, geröstete Aromen von neuen Fässern.

Geschmack

Sehr fein am Gaumen, komplex, suggestiv, breit. Konsequenter und freundlicher, mittelhoher Körper, mit Nerven, kraftvoll, ausdrucksstark und lang.

Empfehlung

Gegrilltes Fleisch, Wildfleisch, zarte Eintöpfe, geräucherter Käse, iberischer Schinken. Perfekt zu Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil.

40 Braces Negre Magnum

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA



With this wine we intend to show the great potential of the oldest vines of the native Mantonegro variety. Made only in years of exceptional harvests. The deep roots of the vines planted in 1961 give the wine the characteristic terroir of the vineyards of Santa María del Camí and offer a complex, mature and elegant wine, with a great fruit expression. With this wine we want to demonstrate that Mantonegro has nothing to envy to other international varieties and that it can do battle with anyone.

Grape varieties: 100% *Mantonegro*

Alcoholic degree: 14,5%

Shelf life in years: 6-8

Production: 150 bottles 1,5 L

WINEMAKING

Manual harvest in the vineyard. Selection on the table, bunch by bunch, where only the best bunches are accepted. Afterwards, the grapes are fermented at temperatures between 25 and 28° for about 35 days in order to extract the maximum expression of the grape. Aging takes place in two 500 litre French oak barrels for 12 months, followed by a further 3 months in the bottle.

TASTING NOTES

Color

Picota cherry red with a garnet rim.

Aroma

Ripe red and black fruit. Notes of cocoa and liquorice, toasted aromas from a new oak barrel.

Taste

Very fine, complex, suggestive and broad entry in the mouth. Consistent and friendly, medium-high body, with nerve. This wine is powerful, expressive and long.

Pairing

Grilled meats, game meats, delicate stews, cured cheeses, Iberian ham. Perfect with high purity cocoa chocolate.