

# CADMO

2011

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



## NOTA DE CATA:

De color oscuro, la nariz es intensa, recuerda el licor de Cassis, el Patxarán (con sus notas anisadas que dan frescura), con matices cautivadores de alquitrán, clavo y humo. El vino en boca ofrece concentración sin pesadez, es goloso, pero con una buena acidez que le da equilibrio y persistencia.

CADMO 2011 es un vino serio, mediterráneo y complejo para disfrutar los próximos 5-6 años.

**VIÑEDO:** Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7% sobre un suelo calcáreo y con vistas a la Bahía de Pollensa.

**VITICULTURA:** La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

**VENDIMIA:** De las 4 variedades que se cultivan, Merlot, Syrah, Mantonegro y Gorgollassa, la vendimia de la Syrah, que es la predominante en este vino, se realizó el día 4 de septiembre, y se recogieron 3.860 Kg, en cajas de 15 Kg.

**VINIFICACIÓN:** Después de un día en cámara a 8°C, se llevó a la bodega se despalilló encima de una tina troncocónica de madera de 40Hl., la fermentación, entre 24°C y 28°C se realizó utilizando levaduras autóctonas duró 2 semanas, con dos bazuqueos diarios. Se dejó en maceración otros 10 días, se prensó a final de mes y se mantuvo en depósito terminando la fermentación maloláctica hasta el día 14 de octubre. Pasó a barricas de roble francés (una nueva de 500l. y el resto a barricas nuevas y de un año de 225l.), donde permaneció doce meses a temperatura controlada hasta mediados de octubre de 2012. Después del coupage se mantuvo en depósito hasta el embotellado.

**TIPOS DE UVA:** 80% Syrah y 20% Mantonegro.

**EMBOTELLADO:** 23 de mayo del 2013.

**PRODUCCIÓN:** 2.066 botellas.

**GUARDA:** Otros 8 meses en botella, a temperatura controlada, hasta su comercialización en febrero del 2014.

**GR. ALCOHOLICO:** 14.6°

**PH:** 3.33

**ACIDEZ TOTAL:** 6.5

**ACIDEZ VOLATIL:** 0.38

**SERVICIO:** Conviene decantarlo y servirlo a 14-15°C.