

CADMO

2012

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Detrás de un bonito rojo sangre se entremezclan unos aromas intensos, frescos y balsámicos a humo, a café, a frutos rojos y a pimienta. En boca es sedoso, denso, muy equilibrado y persistente. El espíritu mediterráneo de la Syrah, con la delicadeza de la Mantonegro y la Gorgollassa.

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.

AÑADA: El 2012, fue una buena añada, algo más cálida que el 2011, con lluvias en primavera, y prácticamente sin lluvia en los meses de Junio, Julio y Agosto. Se regó la viña, sobre todo durante este último mes, para conseguir una maduración óptima y evitar el exceso de grado. El estado sanitario de la uva fue excelente.

VENDIMIA: De las 3 variedades que componen el vino, la Syrah y la Mantonegro se vendimiaron el 3 y el 5 de Septiembre respectivamente y la Gorgollassa el día 15.09. Se utilizaron cajas de 15 Kg.

VINIFICACIÓN: Después del enfriado en cámara a 8°C se llevaron a la bodega. En el 2012 se dejó alrededor de un 20% de raspón, dependiendo de la variedad y el resto se despalilló encima de una troncocónica de madera de 40 Hl. la Syrah y de dos troncocónicas de madera de 25 Hl. la Mantonegro y la Gorgollassa. La fermentación, entre 25°C y 29°C utilizando levaduras autóctonas duró 15 días, con dos bazuqueos diarios, seguida de una maceración hasta fin de mes. La fermentación maloláctica, el 2012, la hizo en barrica.

CRIANZA: El vino ha tenido una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 500L. (32% barrica nueva, 46% barrica de un año, 22% barrica dos años), a temperatura controlada. Después del coupage se mantuvo en depósito cuatro meses hasta el embotellado, el 04 de febrero de 2014, y un año en botella hasta su salida al mercado en febrero del 2015.

TIPOS DE UVA: 78% Syrah, 11% Mantonegro, 11% Gorgollassa.

PRODUCCIÓN: 2.650 botellas de 75 cl.

GR. ALCOHOLICO: 13,6°

PH: 3,36

ACIDEZ TOTAL: 6,0 (g/L. ácido tartárico)

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