

CUMAS

2011

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

De color pálido, el vino huele a roble, a rosa seca y a fresa deshidratada. La boca es como una caricia, el vino es delicado, goloso, sabroso y envuelve el paladar de principio a fin. Tanino aterciopelado y buena frescura lo hacen muy armónico

CUMAS 2011 es un vino mediterráneo, para aficionados, donde no predomina la potencia sino la elegancia. Se podrá 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 Mantonegro, que es la monovarietal de este vino se realizó el día 4 de septiembre, y se recogieron 2.130 Kg, en cajas de 15 Kg.

VINIFICACIÓN: Después de un día en cámara a 8°C se llevó a la bodega donde se depalilló encima de una tina troncocónica de madera de 25HL. La fermentación, entre 24°C y 28°C se realizó utilizando levaduras autóctonas y duró 16 días, con dos bazuqueos diarios, hasta el día 20 de octubre cuando terminó la fermentación alcohólica, dejándolo en maceración hasta finales de mes, siendo prensado y mantenido en el depósito de inox de 2.000l. Hasta mediados de octubre en que concluyó la fermentación maloláctica. Pasó a barricas de roble francés de un año de 225l., donde permaneció doce meses a temperatura controlada. Después se mantuvo en depósito hasta el embotellado.

TIPOS DE UVA: 95% Mantonegro y 5% de Syrah.

EMBOTELLADO: 23 de mayo del 2013.

PRODUCCIÓN: 1.333 botellas.

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

GR. ALCOHOLICO: 14.5°

PH: 3.30

ACIDEZ TOTAL: 5.8

ACIDEZ VOLATIL: 0.49

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