

CUMAS

2012

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Detrás de un bonito rojo rubí, su aroma a cereza, a naranja sanguina, a granada y a zarzamora, con un fondo especias dulces (canela, nuez moscada, vainilla). En boca es elegante y goloso, con una excelente acidez, que deja un recuerdo sabroso y largo. Un Mantonegro mallorquín de gran equilibrio y elegancia.

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: En la viña de Can Xanet, se vendimiaron 3.100 Kg de Mantonegro el día 5 de Septiembre, en 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, y el resto se despalilló encima de una troncocónica de madera de 25 Hl. 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 L. (60% de un año, 40% barrica dos años), a temperatura controlada. Después, se seleccionaron 1.100 L. y se mantuvieron 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: 100% Mantonegro.

PRODUCCIÓN: 1.464 botellas de 75 cl.

GR. ALCOHOLICO: 14,3°

PH: 3,26

ACIDEZ TOTAL: 5,9 g/L (g/L. ácido tartárico).

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