

# CUMAS

2013

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



**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:** Un verano menos cálido que el 2012, con algunas lluvias en Mayo y Junio y muy escasas a lo largo de todo el verano, prácticamente hasta Diciembre. Fue un año complejo, y la producción de Mantonegro estuvo al 70% de su producción normal.

**VENDIMIA:** La Mantonegro se vendimió el 7 de Septiembre, en cajas de 15 Kg.

**VINIFICACIÓN:** Después de un día en cámara a 8°C pasaron a bodega. La uva se despalilló encima de las troncocónicas de madera para no tener que bombearla. Fermentó con sus propias levaduras entre 25°C y 29°C durante 15 días, con dos bazuqueos diarios, seguida de una maceración hasta primeros de Octubre. La fermentación maloláctica se hizo en un depósito, antes de subir a barricas.

**CRIANZA:** El vino ha tenido una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225l. (50% barrica de un año, 50% barrica de dos años) a temperatura controlada. Posteriormente, se mantuvo en depósito 3 meses hasta el embotellado, el 23 de enero del 2015, y se mantendrá otros 15 meses en botella hasta su salida al mercado en la primavera del 2016.

**TIPOS DE UVA:** 100% Mantonegro.

**PRODUCCIÓN:** 1.265 botellas.

**GR. ALCOHOLICO:** 13,5%

**PH:** 3,38

**ACIDEZ TOTAL:** 5,5

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