

XANET

2011

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

De color profundo, la nariz golosa evoca la repostería y la fruta madura (moka, vainilla, ciruela), envuelta en matices ahumados del roble. Se trata de un vino redondo, concentrado, equilibrado por una buena acidez que lo hace vivo, sin ninguna pesadez.

Xanet 2011 es un vino serio, mediterráneo y asequible, para disfrutar los próximos 3-4 años.

VIÑEDO: Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Yramuntana, 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 Merlot, que es la predominante en este vino se realizó el día 4 de septiembre, y se recogieron 4.300 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 un depósito de inox de 50HL. La fermentación, entre 24°C y 28°C utilizando levaduras autóctonas duró 15 días, con dos remontados diarios, seguida de una maceración hasta fin de mes, siendo prensado y mantenido en el depósito de inox hasta el día 14 de octubre en que una vez concluida la fermentación maloláctica, 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. Después del coupage se mantuvo en depósito hasta el embotellado.

TIPOS DE UVA: 65% Merlot, 30% Syrah y 5% Mantonegro.

EMBOTELLADO: 23 de mayo del 2013.

PRODUCCIÓN: 6.533 botellas.

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

GR. ALCOHOLICO: 14.8°

PH: 3.20

ACIDEZ TOTAL: 6.8

ACIDEZ VOLATIL: 0.59

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