

XANET

2012

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Brillante de color rojo Cardenal, con aromas herbales y a lavanda, además de los de a humo, fresa, ciruela y guinda. En boca deja una sensación suave y golosa, con un tanino aterciopelado y una equilibrada acidez, que hace de este vino mediterráneo un vino nada pesado, donde las variedades autóctonas añaden complejidad al espíritu de la Syrah y la Merlot.

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 5 variedades que componen el vino, la Merlot, la Syrah y la Mantonegro se vendimiaron entre el 3 y el 5 de Septiembre y la Gorgollassa y el Callet (1.000 Kg procedentes de una finca ecológica), se vendimiaron 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 4 troncocónicas de madera (dos de 25 HL. y dos de 40 HL, y dos de 0,5 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 y 500L. (27% barrica nueva, 24% barrica de un año, 33% barrica dos años, 16% inox), 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: 50% Merlot, 26% Syrah, 9% Callet, 9% Mantonegro, 6% Gorgollassa

PRODUCCIÓN: 10.001 botellas de 75cl.

GR. ALCOHOLICO: 13,6°

PH: 3,38

ACIDEZ TOTAL: 6,1 (g/L. ácido tartárico)

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