

# XANET

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 el estado sanitario de la uva fue dispar, y para evitar problemas posteriores preferimos tirar bastante, especialmente merlot, por lo que la producción fué bastante escasa.

**VENDIMIA:** La Merlot, la Syrah y la Mantonegro se vendimiaron entre el 5 y el 7 de Septiembre. La Callet (1.350 Kg. que vienen de una finca ecológica), el 30 de Septiembre y la Gorgollassa el 3 de Octubre, todas ellas 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 los depósitos, antes de subir a barricas.

**CRIANZA:** El vino ha tenido una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 y 500 l. (33% barrica nueva, 33% barrica de un año, 33% barrica de dos años) a temperatura controlada. Después del coupage 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:** 41% Syrah, 39% Merlot, 13% Callet, 5% Gorgollassa y 2% Mantonegro.

**PRODUCCIÓN:** 4.612 botellas.

**GR. ALCOHOLICO:** 13,6°

**PH:** 3,44

**ACIDEZ TOTAL:** 5,5

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