

XANET ROSÉ

2016

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Es un paseo por un jardín de rosas.

Pomelo, granada, melocotón, muy delicado.

Suave y fresco, sabroso y persistente.

Un rosado singular.

VIÑEDO: Finca de Can Xanet, una parcela de 2 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 caluroso, con lluvias escasas a lo largo del invierno y la primavera, incluida la etapa del envero, y nada prácticamente entre finales de mayo y mediados de septiembre. El estado de la uva fue óptimo.

VENDIMIA: La Merlot se vendimió el 28 de agosto, una parte de la Gorgollassa, la Mantonegro y la Syrah se vendimiaron el 30 de agosto y, por último, la Callet (que viene de una finca ecológica), así como la segunda vendimia de la Gorgollassa, el 29 de septiembre. Todas ellas en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN: Después de un día en cámara a 8°C pasaron a bodega. Primero se sangraron 600 l. de Merlot, después se añadieron a este sangrado otros 300 l. de sangrado de Syrah y otros 300 l. de uva prensada, entre Mantonegro y Gorgollassa, habiendo escogido los menos maduros, para extraer una buena acidez. Se hizo una primera fermentación con este mosto. Con la Gorgollassa y la Callet restantes (200 l. de cada), a finales de septiembre se hizo otra fermentación, con la prensa de la uva ya bien madura. Una vez fermentados ambos depósitos, a una temperatura de 19°C, con bazuqueos diarios, se juntaron y se mantuvieron a 15°C y en contacto con las lías finas y 2 bazuqueos semanales, hasta su clarificación y embotellado el 2 de febrero de 2016.

TIPOS DE UVA: 37,5% Merlot, 21,9% Gorgollassa, 18,7% Syrah, 12,5% Callet y 9,4% Mantonegro.

PRODUCCIÓN: 1.826 botellas.

GR. ALCOHÓLICO: 12%

PH: 3,26

ACIDEZ TOTAL: 7,0 (g/l. ácido tartárico).

SERVICIO: Temperatura de servicio de 8 a 10°C.