

CADMO

2014

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Es tímido, necesita abrirse (no dudar en decantarlo) para revelar su carácter a la vez mediterráneo (notas a ciruela, a pimentón ahumado, a pimienta fresca) y fresco (cassis, naranja sanguina). Es untuoso en boca, fino, equilibrado y persistente. Con Cadmo subimos al segundo escalón de la gama, un vino serio y elegante, con futuro.

Consumo óptimo: 2018-2023

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 cálido que comenzó temprano y se prolongó hasta octubre. La fecha de la vendimia se adelantó unos días, a primeros de septiembre. Y la Gorgollassa y la Callet, 3 semanas más tarde. Buenas lluvias en primavera, y algo a finales de junio, junto con una de algo más de 20 litros a mediados de agosto, permitieron llegar muy bien al final de la maduración, con la uva en un estado sanitario perfecto.

VENDIMIA: La Syrah y la Mantonegro se vendimiaron el 2 y el 3 de septiembre. La Callet (1.400 kg. que vienen de una finca ecológica), y la Gorgollassa el 22 de septiembre. 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 20 días, con 2 bazuqueos diarios, seguida de una maceración hasta primeros de octubre la Syrah, y la Mantonegro y hasta el 23 la Callet y la Gorgollassa. La fermentación maloláctica se hizo en los depósitos, antes de subir a barricas.

CRIANZA: El vino ha tenido una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 l. (30% barrica nueva, 70% barrica de 2 y 3 años) a temperatura controlada. Después del coupage se mantuvo en depósito 5 meses hasta el embotellado, el 16 de marzo de 2016, y se mantendrá otros 20 meses en botella hasta su salida al mercado a primeros de 2018.

TIPOS DE UVA: 50% Syrah, 17,5% Gorgollassa, 17,5% Mantonegro y 15% Callet.

PRODUCCIÓN: 2.406 botellas.

GR. ALCOHÓLICO: 13,7%

PH: 3,61

ACIDEZ TOTAL: 4,5 (g/l. ácido tartárico).

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