

# CUMAS

2014

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



## NOTA DE CATA:

Es intenso, huele a fresa y a tierra, a frambuesa y a clavo. Parece ligero en boca pero aparece un tanino discreto que le da relieve, es suave y persistente. Cumas representa la máxima expresión de la Mantonegro cultivada en nuestra finca, un vino para aficionados cansados de que muchos vinos se parecen entre ellos.

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 enero 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 Mantonegro se vendimió el 3 de septiembre, 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 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. (50% barrica de 1 año, 50% barrica de 2 años) a temperatura controlada. Posteriormente, 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:** 100% Mantonegro.

**PRODUCCIÓN:** 1.596 botellas.

**GR. ALCOHÓLICO:** 14%

**PH:** 3,45

**ACIDEZ TOTAL:** 4,6 (g/l. ácido tartárico).

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