

XANET

2014

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Evoca las guindas en almíbar, con un recuerdo a tomillo, a hierbas y un toque de humo y vainilla. El paso por boca es suave, equilibrado y sabroso. Xanet representa el primer escalón para descubrir el universo organoléptico de este joven proyecto de Pollença (Mallorca).
Consumo óptimo: 2018-2021

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 Merlot, la Syrah y la Mantonegro se vendimiaron entre el 1 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 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 y 500 l. (33% barrica nueva, resto en 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: 46,3% Merlot, 32,5% Syrah, 7,7% Callet, 6,9% Gorgollassa y 6,6% Mantonegro.

PRODUCCIÓN: 11.825 botellas.

GR. ALCOHÓLICO: 13,8%

PH: 3,62

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

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