

XANET ROSÉ

2017

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 año muy caluroso, que comenzó con lluvias abundantes en enero y algo más moderadas durante el resto del invierno y primavera, y prácticamente inexistentes a lo largo del verano. Con vuelta a lluvias moderadas en Otoño y especialmente en diciembre.

VENDIMIA: La Mantonegro (360 kg.) se vendimió el 25 de agosto. La Cabernet (2.055 kg.) se vendimió el 15 de septiembre, al igual que la Monastrell (1.549 kg.) y la Callet (170 kg.). En total se utilizaron 4.134 kg. de uva.

VINIFICACIÓN: Después de un día en cámara a 8°C pasaron a bodega. Primero se hizo una primera vinificación del Mantonegro, eligiendo todo aquel que tenía una baja maduración para extraer una buena acidez. El Cabernet, Monastrell y Callet se despalillaron y prensaron suavemente para extraer solo el mosto flor y se inició con ellos otra fermentación. Una vez fermentados ambos depósitos a una temperatura de 19°C, con bazuqueos diarios, se juntaron y mantuvieron a 15°C y en contacto con las lías finas y 2 bazuqueos semanales, hasta su clarificación y embotellado el 26 de febrero de 2018. De los 4.134 kg. de uva, quedaron para embotellar 2.048 l. de vino.

TIPOS DE UVA: 48% Cabernet Sauvignon, 39% Monastrell, 9% Mantonegro y 4% Callet.

PRODUCCIÓN: 2.730 botellas.

GR. ALCOHÓLICO: 12,7%

PH: 3,05

ACIDEZ TOTAL: 5,2 (g/l. ácido tartárico).

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