

# CADMO

2016

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



## NOTA DE CATA:

Cadmo tiene un color cereza brillante con el borde violáceo, de aroma podemos encontrar hierbas de monte, fruta al licor y muy tostado (torrefactado). En boca redondo, sabroso y mineral

## PUNTUACIONES:

GUIA PEÑIN: 92  
PARKER: 89

**VIÑEDO:** Finca de Can Xanet, una parcela de dos 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 sanitario de la uva fue óptimo.

**VENDIMIA:** La Syrah se vendimió el día 1 de Septiembre y la Mantonegro el día 3 de Septiembre y la Gorgollassa el 30 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 15 días, con dos bazuqueos diarios, seguida de una maceración, hasta el 29 de septiembre y tercera semana de Octubre la Gorgollassa. La fermentación maloláctica se hizo en los depósitos, antes de subir a barricas.

**CRIANZA:** El vino ha tenido una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225L. (23% barrica nueva, 23% barrica de un año, 23% barrica de dos años y 31% barrica 3 años), a temperatura controlada. Después del coupage, se mantuvo en depósito 3 meses hasta el embotellado, el 26 de Febrero del 2018, y en botella hasta la fecha.

**TIPOS DE UVA** 49% Syrah. 30% Gorgollassa y 21% Mantonegro

**PRODUCCIÓN:** 1230 botellas

**GR. ALCOHOLICO:** 13,1%

**PH:** 3.23

**ACIDEZ TOTAL:** 5,7

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