

CUMAS

2016

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Cumas tiene un color cereza con un intensidad baja. Podemos encontrar aromas a fruta roja, fruta de tocador y un aroma torrefactado. En boca encontramos un vino elegante, sabroso, largo y de fino amargor

PUNTUACIONES:

GUIA PEÑIN: 92
PARKER: 93

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: El Mantonegro se vendimió el día 3 de Septiembre, en cajas de 15 kg.(3.805Kg)

VINIFICACIÓN: Se enfrió en una cámara a 8°C. La uva se despalilló encima de las troncoidales de madera para no tener que bombearla. Fermentó en 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. La fermentación maloláctica se hizo en un depósito, antes de subir a barricas.

CRIANZA: El vino ha tenido una crianza de 12 meses en barricas (27% barrica de 1 año y 27% barrica de 2 años y 46% barrica de 3 años) y en botella, hasta la fecha.

TIPOS DE UVA 100% Mantonegro

PRODUCCIÓN: 1.100 botellas

GR. ALCOHOLICO: 13,3%

PH: 3.25

ACIDEZ TOTAL: 5,8

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