

CAN XANET

2016

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Color cereza poco intenso, en la nariz encontramos café aromático, fruta negra y hierbas silvestres. En boca elegante, sabroso, largo y un fino amargor.

PUNTUACIONES:

GUIA PEÑIN: 91
PARKER: 87

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 Merlot, la Syrah y la Mantonegro se vendimiaron entre el 30 de Agosto al 3 de Septiembre y la Gorgollassa el 30 de Septiembre, en cajas de 15 Kg

VINIFICACIÓN: Después del enfriado en una cámara a 8°C, pasaron a bodega. La uva se despalilló encima de las troncoales 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 primeros de Octubre. La fermentación maloláctica se hizo en los depósitos, antes de subir a barricas..

CRIANZA: El vino tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 l. (33% barrica nueva, 33% barrica de 1 año, 33% barrica de 2 años), a temperatura controlada. Después del coupage, se mantuvo en depósito 3 meses hasta el embotellado, el 26 de Febrero del 2018, y ha permanecido en botella hasta ahora.

TIPOS DE UVA 40% Merlot, 37,5% Syrah, 17% Gorgollassa y 5,5% Mantonegro

PRODUCCIÓN: 2173 botellas

GR. ALCOHOLICO: 12,5%

PH: 3,44

ACIDEZ TOTAL: 5,9

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