

XANET ROSÉ

2018

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Es un paseo por un jardín de flores.
Fruta roja, fruta madura, balsámico,
muy delicado
Suave y fresco, sabroso y persistente.
Un rosado singular

90 PUNTOS* GUIA PEÑIN

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 año con constantes precipitaciones durante todos los meses exceptuando julio y la mitad de agosto. Por lo que fue un año complicado

VENDIMIA: Se utilizaron 4 variedades diferentes, la predominante fue la Cabernet Sauvignon (2.664 Kg), Syrah (1036 Kg), Monastrell (864 Kg), Mantonegro (684Kg), Gorgollassa (205 Kg)

VINIFICACIÓN: Las dos primeras uvas se iniciaron a principio de septiembre, La Syrah con la cual hacemos un sangrado de uvas propias y en el caso del Mantonegro, se recolecta la uva mas verde para añadir acidez al conjunto. Las otras tres restantes, correspondientes a la Cabernet, a la Monastrell (compradas a un viticultor ecológico), así como la Gorgollassa, que es propia, se empezaron a vinificar entre el 28 y el 29 de Septiembre.

Así pues, se hicieron otras tres vinificaciones separadas, cada uno con el mosto flor, obtenido con un prensado suave.

Una vez fermentados los 5 depósitos, a una temperatura de 19º, con bazuqueos diarios, inicialmente y mas separados después, se juntaron en uno solo que se mantuvo, a 15º y en contacto con las lías finas y dos bazuqueos semanales, hasta su clarificación y embotellado el 25 de marzo de 2019

TIPOS DE UVA 47% Cabernet, 22% Syrah, 15% Monastrell, 10% Mantonegro
6% Gorgollassa

PRODUCCIÓN: 5.124 botellas.

GR. ALCOHOLICO: 12,4 %

PH: 3.25

ACIDEZ TOTAL: 4,9

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