



**JL. FERRER**

**D.O BINISSALEM-  
MALLORCA**



Tecnología 124-132  
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés  
+34 932 229 07 7



#### **VARIEDAD**

Mantonegro, Tempranillo, Callet, Syrah i Cabernet Sauvignon



#### **ELABORACIÓN**

La vendimia de las variedades que lo componen empieza con el Tempranillo a finales de agosto y acaba con la recogida del Cabernet Sauvignon y el Mantonegro la última semana de septiembre.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2 °C se realiza una maceración prefermentativa con la brisa de unos 4 días para la extracción de componentes aromáticos y color.

Después de este proceso se lleva a cabo la fermentación en los depósitos de hormigón de 1931 a una temperatura de entre 27 y 28°C.

Al finalizar la maloláctica, se hace el frágel del vino a las barricas de roble americano y francés donde permanece 12 meses hasta que se embotella, donde acabará la crianza hasta llegar a un total de 24 meses.



#### **CRIANZA**

24 meses



#### **NOTA DE CATA**

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Lágrima persistente. Aromas a frutas rojas silvestres, matices balsámicos y torrefactos, con recuerdos a notas de cacao, frutos secos y sotobosque.

En boca, equilibrado y fresco. Evolución en boca donde se aprecian las notas afrutadas y balsámicas. muy estructurado, carnoso y con un final de boca donde destaca por las sensaciones especiadas, tostadas y recuerdos a regaliz.

info@elmagatzemdelvi.com  
[www.elmagatzemdelvi.com](http://www.elmagatzemdelvi.com)