



**PEDRA
ECOLÒGIC**

D.O BINISSALEM-
MALLORCA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Mantonegro i Cabernet Sauvignon



ELABORACIÓN

La vendimia de las dos variedades que lo componen se lleva a cabo a finales de agosto manualmente durante las primeras hora de la mañana, para que la uva entre en bodega en las condiciones más óptimas. Después, quedan refrigeradas en una cámara frigorífica a 2°C antes de iniciar el proceso de despalillado y estrujado. Posteriormente se realiza una maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable y una posterior con la propia levadura a unos 22 °C.



CRIANZA

La crianza se realiza en barricas nuevas de roble americano y francés durante 6 meses, después se realiza el ensamblaje de maderas, coupage y posterior embotellado.



NOTA DE CATA

Color rojo intenso con reflejos violetas. Lágrima marcada y persistente.
Intenso aroma, donde destacan notas a balsámicos, madera de cedro, matices que recuerdan al eucalipto entremezclados con aromas a fruta madura, torrefactas, café y cacao.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com