



Desconfío de la gente que no bebe

Grandes Pagos de España

Variedades

100% Mantonegro

Tipo de Vino

Tinto Crianza 12 meses en barrica de roble francés nueva de 500L.

Parámetros Analíticos

Alcohol : 15 %

Elaboración

Uva cuidadosamente seleccionada grano a grano de las viñas más viejas de la variedad autóctona Mantonegro, una variedad con asombroso potencial aromático que aporta mucha fruta y calidez. Se busca concentración y tipicidad varietal sin renunciar a la frescura, que solamente puede ser resultado de un adecuado manejo del viñedo viejo.

Nota de Cata

Color: Rojo cereza picota con ribete violeta.

Nariz: Poderoso y complejo aroma con dominante de fruta negra, algarrobo, y regaliz negro con fondos especiados (monte bajo y eucalipto) y notas de toffee.

Boca: Se muestra fresco, sabroso, con tanino sedoso que lo hace agradable al paladar. Muy balsámico en su paso por boca y rico en matices muy representativos del terroir mallorquín. Un vino amable, de final largo y expresivo.

Producción

2.000 botellas 0,75L