

ÀNIMA NEGRA



Este vino se elabora a partir de las variedades autóctonas más importantes de Mallorca: callet, mantonegre y fogoneu. Éstas representan más del 80% del coupage.

Tipicidad, golosidad, personalidad, complejidad y elegancia son los adjetivos que mejor definen a uno de los tintos con barrica, más personal, peculiar y agradable de nuestro panorama vinícola. Con una imagen a medio camino entre la vanguardia rusa y el constructivismo alemán, el ÀN/2 es el resultado directo, físico e ideológico de su hermano mayor el ÀN.

Productor:	Ànima Negra
Denominación:	V.T. Mallorca
Origen:	España / Mallorca
Graduación:	13,5 °
Presentación:	50 cl., 75 cl., 150 cl.
PH:	3.68
Acidez:	5,1 g/l
Variedades:	Callet 65%, Fogoneu 10%, Manto Negro 10%, Syrah 15%
Fermentación:	En depósitos de 7.000 y 10.000 litros de acero inoxidable y de cemento a una temperatura máxima de 27°C. Maceración entre 15 y 20 días. Fermentación maloláctica en depósitos de cemento.
Crianza:	13 meses
Tipo de barrica:	Roble francés y americano
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Combina perfectamente con embutidos, tapas y todo tipo de carne.

NOTAS DE CATA

Rojo guinda con tonos granate. Aromas de buena intensidad y franqueza, frutos muy maduros sazonados, notas mediterráneas, toque láctico y mineral. Recuerdos de monte bajo y retama y tostados agradables. Equilibrado, sabroso, con buen esqueleto, goloso, noble tenacidad pulida, fresco paso de boca y final balsámico.