



Datos de identificación

Indicación de origen: Vi de la Terra de Mallorca

Tipo de vino: Tinto

Zona de producción: Mallorca

Variedades de uva: Manto Negro

Presentación del producto

Tipo de botella: Borgoña

Capacidad: 0'75L

Nºbotellas 0'75L: 1.800

Fecha embotellado: mayo 2025

Datos de elaboración

Vendimia manual la 2ª semana de septiembre. Despalillado y encubado en frío sin estrujado mediante sistema de gravedad y maceración a 23°C durante 12 días. Crianza en barrica de roble francés de 500 L durante 6 meses.

Analítica

Graduación: 12,9 °

Acidez total: 4,5

pH: 3,85

Azúcar residual: <1g/L

Notas de cata

Vino tinto elaborado únicamente con la variedad autóctona Manto Negro.

De capa media ligera con color cereza y ribete acerado. Presenta notas de fruta roja, vainilla, cacao y frutos secos. En boca es amable y envolvente, con taninos suaves, reflejo del carácter propio del Mediterráneo. Se detectan aromas de su crianza y presenta un final de boca medio con una sensación de sedosidad y calidez.