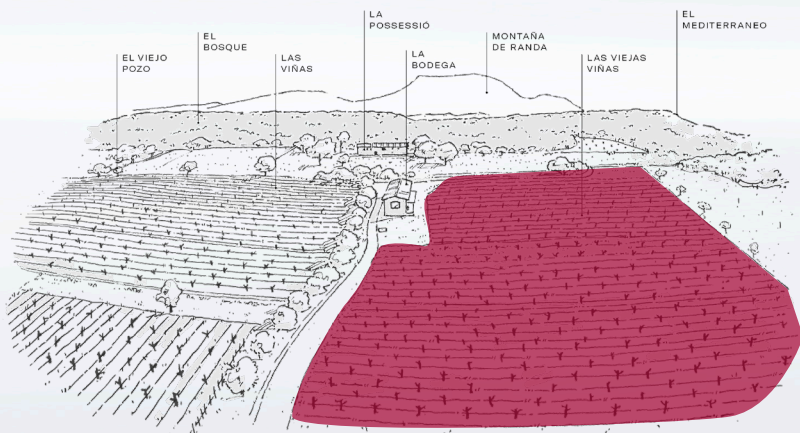


OM500

- 2021 -

Volumen, estructura y potencial de guarda en un coupage a partir de variedades mallorquinas e internacionales. Un homenaje a los 500 años de historia de la familia en la finca.

Añada: 2021
Variedades: Callet, Manto N., Syrah & Cabernet S.
Vendimia: Septiembre 2021
Graduación: 14% vol
PH: 3,64



Elaboración

Uvas vendimiadas a mano y fermentadas a 27° C durante 5 semanas en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en barricas nuevas francesas.

Vista

Color rubí profundo con lágrima.

Nariz

Expresivo y limpio con frutas rojas (fresas, cerezas, frambuesas, grosellas), pimienta negra, notas tostadas, ahumados, clavo y vainillas.

Boca

Destaca la gran integración de los taninos y una gran estructura y potencia. Además sorprende la elevada frescura con una salida por boca fina y elegante a pesar de la potencia del vino.

Edición limitada de botellas.

