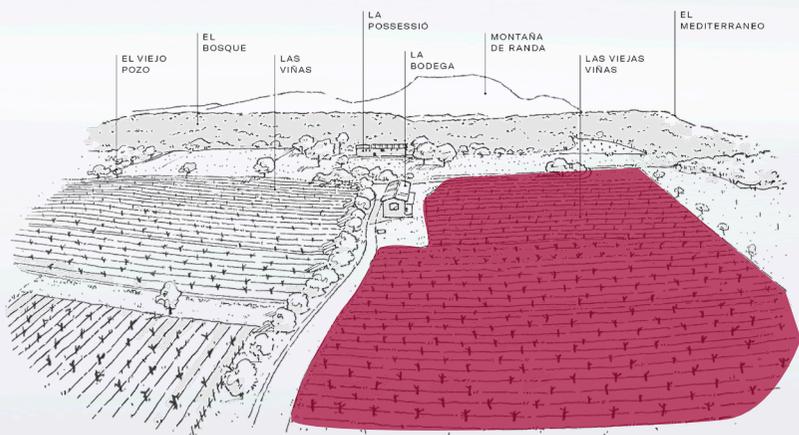


OM500

- 2021 -

Volumen, estructura i potencial de guarda en un coupage a partir de varietats mallorquines i internacionals. Un homenatge als 500 anys d'història de la família a la finca.

Anyada: 2021
Varietats: Callet, Manto N., Syrah & Cabernet S.
Verema: Setembre 2021
Graduació: 14% vol
PH: 3,64



Elaboració

Raïm seleccionat a ma i fermentat a 27° durant 5 setmanes en depòsits de acer inoxidable. Fermentació malolàctica i criança durant 12 meses en barriques noves de roure francès.

Vista

Color robí profund amb llàgrima.

Nas

Expressiu i net amb fruites vermelles (maduixes, cireres, gerds, groselles), pebre negre, notes torrades, fumats, clau i vainilles.

Boca

Destaca per la gran estructura tànica i potència inicial juntament amb una elevada frescor i equilibri. Eixida per boca elegant, profunda i persistent.

Edició limitada d'ampolles.

MA
LLOR
CA
vi de la terra

