

TIANNA 2 NEGRE - 2017

THE SOMMELIER COLLECTION

Zona:	VI de la TERRA - IGP Mallorca
Tipo de suelo:	Call Vermell – Arcilla roja con canto rodado
Pluviometría:	450-500 mm/año
Tipo de vino:	Tinto
Añada:	2017
Grado alcohólico:	13%
Variedades de uva:	100% Manto Negro
Viñedo:	Finca Son Boi

Vendimia: Totalmente manual, seleccionada en cajas de 12 kilos, a partir de la primera semana de septiembre de 2017, buscando el punto óptimo de maduración.

Elaboración: Después del despalillado se fermenta el mosto con sus pieles en un depósito de acero inoxidable de 600 litros con control de temperatura. Maceración pre fermentativa de 5 días. Bazuqueos manuales a diario durante el periodo de fermentación de 20 días. Maceración post fermentativa de 5 días antes del descube.

Crianza: 9 meses en barricas de 500 L. y 225 L. usadas. Este vino no ha sido clarificado.

Cata: Vino de color rojo rubí de capa media. Aroma de intensidad media, muy delicado con notas de ciruela madura muy típicas de la variedad con un fondo especiado. En boca se muestra sedoso con taninos maduros, de paso elegante. Post gusto largo y equilibrado.

Temperatura de Servicio: 17- 18°C

Maridaje: Aves y conejo.

Producción: 950 botellas de 75cl., todas numeradas y firmadas.

