



Ses Nines Negre 2013

Denominación de Origen: Binissalem-Mallorca. La sierra de Tramontana protege de los fríos vientos septentrionales a esta comarca vitivinícola situada en pleno centro de la isla de Mallorca, originando un microclima apto para el cultivo de la vid. El clima se puede calificar de mediterráneo suave, con veranos secos y calurosos e inviernos cortos. La precipitación media anual ronda los 450 mm. El terreno corresponde a sedimentos continentales cuaternarios ricos en materiales cálcicos, dando lugar a suelos pardos o pardo-calizos que en ocasiones presentan horizontes de costra caliza. El relieve es suave. Los viñedos están situados a una altitud sobre el nivel del mar que oscila entre 75 y 200 metros.

Varietades: 39,5% Manto Negro, 22,8% Cabernet Sauvignon, 18,4% Syrah, 11,2% Callet, 8,1% Merlot

Vendimia: Totalmente manual, a partir de la segunda semana de septiembre de 2013.

Elaboración: Fermentación larga en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con varios remontados diarios.

Crianza: En barricas de roble francés y americano por un periodo de 6 meses.

Nota de cata: Vino de color cereza, de capa media y ribete violáceo. En nariz predominan los aromas de frutas rojas frescas y florales dando paso a notas ligeramente especiadas. En boca se muestra sedoso con un buen paso. De trago fácil y con un final fresco y limpio propios de los vinos procedentes de esta cosecha.