



ses Nines SELECCIÓ 07/9

VARIETADES DE UVA

44% Manto Negro, 2% Cabernet Sauvignon, 29% Syrah, 7% Callet y 18% Merlot.

VENDIMIA

Manual, a partir de la segunda semana de septiembre de 2014

ELABORACIÓN

Maceración pre fermentativa del mosto de unos 5 días. Fermentación controlada, con remontados diarios, y délestages a media fermentación. Una vez terminada se procede a una maceración post fermentativa de 15 días.

CRIANZA

En barricas seleccionadas y de las mejores marcas de roble francés y centroeuropeo por un periodo de 10 meses aproximadamente.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo granate bien cubierto, de capa media alta. Aroma intenso con predominio de notas balsámicas y de frutas rojas en licor. En boca se muestra vivo, de marcado carácter mediterráneo con un paso amplio y dotado de taninos bien estructurados. Post gusto largo con notas suaves de torrefacción

PRODUCCIÓN

5.000 botellas de 75 cl. y 400 mágnun de 150 cl.

GRADO ALCOHÓLICO

14.50%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

D.O. Binissalem. Mallorca

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°C

NOTA DE MARIDAJE

Estofados de carnes rodas y asados de ternera.

PRESENTACIONES

Botella de 75 cl.

Cajas de 6 unidades. Horizontal. Medidas: 320 x 170 x 250.

Botella de 1,5 L.

Caja de 1 unidad. Horizontal. Medidas: 390 x 120 x 120 mm.

Botella de 1,5 L.

Cajas de 6 unidades. Vertical. Medidas: 205 x 315 x 360 mm