



Ses Nines Negre Selecció 07/9

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.

Variedades: Manto Negro, Syrah y Callet.

Vendimia: Uva seleccionada y recogida a mano. A partir de la segunda semana de septiembre de 2007.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Doce meses en las mejores barricas de roble francés y centroeuropeo. Luego ha permanecido en botella varios meses hasta su salida al mercado en abril de 2009.

Nota de cata: Vino de crianza, de color cereza picota, de capa alta con tonos violáceos en su menisco. Aroma caracterizado por frutas muy maduras (ciruelas, moras, membrillo) y regaliz fundidas en suaves notas de torrefacción, procedentes de las barricas de roble. Tiene un paladar corpulento, elegante, largo y voluminoso signo de la perfecta conjugación entre taninos y acidez. Este vino mejorará durante los próximos 30 meses.