

CAMINS DE MALLORCA MANTO NEGRO 2022

IGP MALLORCA

MANTO NEGRO ES UNA UVA AUTÓCTONA DE MALLORCA QUE PROSPERA EN EL MEDITERRÁNEO. LA UVA DE COLOR OSCURO PRODUCE VINOS ELEGANTES. CAMINS SIGNIFICA CAMINOS EN MALLORQUÍN Y SIMBOLIZA EL VIAJE HACIA UN VINO TÍPICO DE LA REGIÓN DE ALARÓ, MALLORCA.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

El viñedo de Manto Negro tiene un suelo extremadamente pedregoso, rojo, rico en hierro y calcáreo. Aporta tanto estructura como complejidad al vino. La fermentación tuvo lugar a una temperatura de alrededor de 26-28 grados, y el vino maduró en tanques de acero con sus lías completas hasta el embotellado el 7 de junio de 2023.

AÑADA 2022

Las lluvias tan necesarias comenzaron el año y recargaron significativamente los niveles de agua subterránea. La primavera temprana fue seca y soleada, allanando el camino para una temporada de floración perfecta. El follaje exuberante y abundante ayudó a proteger las uvas durante los calurosos meses de verano. Las uvas se cosecharon con un equilibrio perfecto entre finales de julio y finales de agosto. La cosecha de 2022 se puede describir como animada, bien equilibrada y llena de energía.

NOTAS DE CATA

Estructurado, especiado y orientado hacia los minerales, con sabores exuberantes de cerezas rojas, escaramujos, hierbas y regaliz. Claro en su estructura de taninos y con una hermosa mineralidad.



↗ [CLICK AND DOWNLOAD
HIGH RESOLUTION](#)

UVA VARIEDADES 100% MANTO NEGRO
PRODUCCIÓN 500 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE CORCHO NATURALES
CULTIVO ORGÁNICO EN
CONVERSIÓN
(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL 12,5 %