

TIANNA VÉLOROSÉ – 2018 / Ecológico



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: Rosado
Añada: 2018
Grado alcohólico: 13%
Variedades de uva: 100% Manto Negro
Finca: Son Boi – TM Consell
Cultivo: Ecológico

Vendimia: Totalmente manual en cajas de 12 kilos, a partir de la primera semana de Septiembre de 2018.

Elaboración: Tras el despalillado se procede a un sangrado a baja temperatura. Tras mantener un breve contacto con los hollejos se separa el mosto por gravedad sin mediar ningún sistema mecánico de escurrido. Se introduce el mosto flor en los tanques isotérmicos para su desfango estático a una temperatura no superior a 10º C. Una vez el mosto perfectamente limpio, se inicia la fermentación alcohólica por un periodo de 18 días.

Crianza: El 50 % del vino ha reposado 3 meses con sus lías en depósitos ovoides de hormigón y el resto en acero inoxidable antes de su embotellado.

Cata: De color salmón pálido. Aromáticamente muy delicado con notas de granada y de Melocotón de viña. El paso por boca es amplio y goloso. Final muy frutal y grasoso.

Temperatura de Servicio: entre 6ºC y 7ºC

Maridaje: platos especiados (curry), Lechona al horno

Producción: 15.000 botellas de 75cl, 300 Magnum.