

# ÀNIMA NEGRA



Este vino se elabora a partir de las variedades autóctonas más importantes de Mallorca: callet, mantonegre y fogoneu. Éstas representan más del 80% del coupage.

Tipicidad, golosidad, personalidad, complejidad y elegancia son los adjetivos que mejor definen a uno de los tintos con barrica, más personal, peculiar y agradable de nuestro panorama vinícola. Con una imagen a medio camino entre la vanguardia rusa y el constructivismo alemán, el ÀN/2 es el resultado directo, físico e ideológico de su hermano mayor el ÀN.

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Productor:</b>               | Ànima Negra   |
| <b>Denominación:</b>            | V.T. Mallorca   |
| <b>Origen:</b>                  | España / Mallorca   |
| <b>Graduación:</b>              | 13,5 °  |
| <b>Presentación:</b>            | 50 cl., 75 cl., 150 cl.   |
| <b>PH:</b>                      | 3.68  |
| <b>Acidez:</b>                  | 5,1 g/l   |
| <b>Varietades:</b>              | Callet 65%, Fogoneu 10%, Manto Negro 10%, Syrah 15%   |
| <b>Fermentación:</b>            | En depósitos de 7.000 y 10.000 litros de acero inoxidable y de cemento a una temperatura máxima de 27°C. Maceración entre 15 y 20 días. Fermentación maloláctica en depósitos de cemento. |
| <b>Crianza:</b>                 | 13 meses  |
| <b>Tipo de barrica:</b>         | Roble francés y americano   |
| <b>Temperatura de servicio:</b> | 16-18°C   |
| <b>Tipo de cierre:</b>          | Corcho  |
| <b>Tipo de vino:</b>            | Tinto   |

## MARIDAJE

Combina perfectamente con embulidos, tapas y todo tipo de carne.

## NOTAS DE CATA

Rojo guinda con tonos granate. Aromas de buena intensidad y franqueza, frutos muy maduros sazonados, notas mediterráneas, toque láctico y mineral. Recuerdos de monte bajo y retama y tostados agradables. Equilibrado, sabroso, con buen esqueleto, goloso, noble tenacidad pulida, fresco paso de boca y final balsámico.