Club de Vinos
El Corte Inglés

ÀNIMA NEGRA ÀN/2 2022



BODEGA
Ànima Negra

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Vino de la Tierra de Mallorca

VARIEDAD DE UVA
Callet, Mantonegro y Fogoneu

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2028

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Formado por 150 micorparcelas situadas a 10 km de la bodega en Felanitx, con la excepción de 5 viñas en la zona oeste de la isla de Mallorca.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual y doble selección de uva, manual y óptica. Por sistema de gravedad se transporta a los depósitos de acero inoxidable y cemento. Utilización de levaduras autóctonas de las propias viñas a partir del banco genético formado durante años de identificación y selección de levaduras. Fermentación alcohólica en depósitos de 10.000 litros de acero inoxidable y de cemento a una temperatura máxima de 28°C. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de cemento y acero inoxidable. Crianza de 12 meses en toneles de roble francés y americano de 225 litros.

NOTA DE CATA
Color 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.



COMENTARIO DEL EXPERTO
No teníamos dinero para comprar cabernet y esas cosas y, por suerte, descubrimos que la callet te da un equilibrio diferente. Al revés que mantonegro o gargollasa, es una variedad muy reductora y, cuando vas a meter un tinto 12 o 13 meses en barricas, bastantes de ellas nuevas, esta reducción es fantástica. Te toma la madera, le gusta y te la devuelve con frutas, con mineralidad... unas complejidades a las que me cuesta dar nombre y que no encuentras en ninguna otra variedad de las islas. Y puedes identificar el sotobosque mediterráneo de monte bajo y garriga, como cuando hay tormenta y relámpagos, ozono... también especias de las que usamos por nuestra herencia árabe.

Miquel Àngel Cerdà – Bodegas Ànima Negra

REGIÓN DE ELABORACIÓN
Ánima Negra se ubica en Felanitx en la comarca del Migjorn en el sureste de la Isla de Mallorca a orillas del Mediterráneo. Con una climatología diferente al resto de la isla, cuenta con temperaturas más frías y más cálidas. Los viñedos de esta zona son mayoritariamente de variedades tintas. Las variedades blancas destacan por una buena maduración y un potencial aromático más marcado que en el resto de zonas.