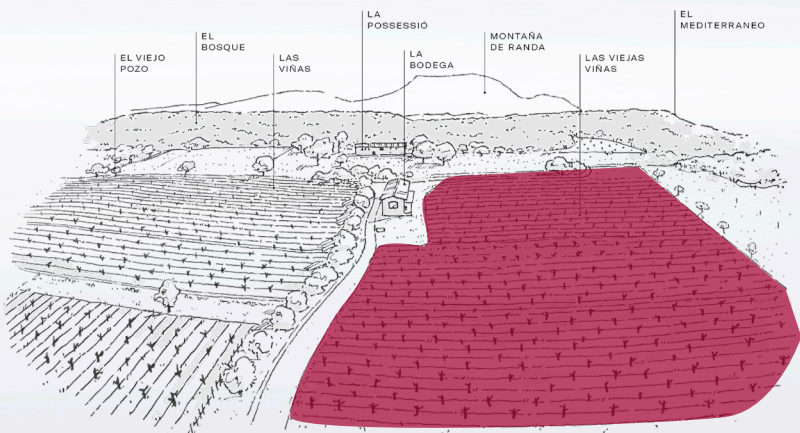


OM500

- 2023 -

El nostre vi més emblemàtic i homenatge als més de 500 anys des que la família va adquirir la casa l'any 1511. Un vi potent, rodó, de gran estructura i potencial de guarda a partir de les varietats mallorquines més emblemàtiques i varietats internacionals.

Anyada: 2023
Varietats: Cabernet S. · Gorgollassa · Callet
Manto Negro · Syrah
Verema: 28.08 & 01.09 & 09.09 & 22.09 2024
Graduació: 13,5% vol
PH: 3,60



Elaboració

Selecció manual a la vinya i elaboració de cada varietat per separat per al seu posterior ensemblatge a la bodega. Les varietats mallorquines es treballen buscant la fruita original i una boca que aportí un taní suau i alcohols molt baixos, mentre que les varietats internacionals es treballen buscant extracció i gran frescor.

Vista

Color robí profund amb llàgrima.

Nas

Net, amb molta fruita tant vermella com negra: maduixes madures, groselles, pruna vermella i negra. Notes espaiades lleugerament fumades i records a vainilla.

Boca

Destaca per la gran estructura tànica i potència inicial juntament amb una elevada frescor i equilibri. Eixida per boca elegant, profunda i persistent.

Edició limitada d'ampolles.

