


Ànima Negra Imperial (6L) 2022 Ànima Negra - 600 cl. (Imperial)



 **Wijnstijl:**
Mediterraan, elegant en
gastronomisch

 **Assemblage**
Callet (95%), Fogoneu,
Mantonegro


 **Regio:**
Illes Balears

 **Appellatie:**
Vino de la Tierra de Mallorca

 **Wijndomein:**
Ànima Negra

 **Biologisch**

Ànima Negra is het eerste werk van de bodega waarnaar de wijn genoemd is. Tevens een cultwijn van Mallorca. Men wil hier de meest zuivere Calletwijn van de wereld maken. Nieuwe aanplant is met pitten van de beste wijnstokken die zonder Amerikaanse onderstok aangeplant worden.

 **Vinificatie**
18 maanden op Franse eik, hoofdzakelijk
nieuwe eik. Na de oogst worden de druiven
1 nacht in koelkamers geplaatst.
Temperatuurcontrole tijdens de gisting van
25-30 dagen. Malolactische gisting van 60%
in het vat.

 **Serveren**
18°C, serveren in een groot glas.

 **Bewaarpotentieel**
Te drinken vanaf: 2026
Op zijn top: 2029-2034
Te drinken tot: 2043

 **Proefanalyse**
Een wijn met veel karakter en eigenheid.
Zeer lichte evolutie in de kleur. Zeer elegant,
volledig in een finesserijke stijl. Een zeer
aangename neus met mediterrane kruiden,
aardse en gebrande tonen en discrete
fruittoetsen. Rijke schakering van de
kalkgronden geven na veroudering
Bourgondische herkenningpunten. In zijn
jeugd staat het vat nog wat los van het fruit,
maar dit is met pakken aanwezig om de
houtrijping uit te balanceren. In de mond
zeer aangenaam en elegant, met een lange
finale. Een wijn die uitnodigt tot een goede
maaltijd!

Beschrijving domein

Ànima Negra is de grote vernieuwer van Mallorca. Zij reïntroduceerden de Callet als voornaamste druif van het eiland en gaven de eilandwijnen zo terug karakter en een eigen gezicht. Vandaag nog steeds dé referentie voor topwijnen uit Mallorca. Mediterrane stijl met veel finesse en elegantie. De Son Negre, een zeldzame 100% Callet en waarvan het etiket jaarlijks gemaakt wordt door kunstenaar Miquel Barceló, is hun paradepaardje.