

Quíbia 2023 Ànima Negra - 75 cl.

Quíbia is het denkbeeldige dorp Felanitx in de geschriften van filosoof Llorenç Mostel. De wijn is veel serieuzer geworden de laatste 5 jaar en is nu hoofdzakelijk een blanc de noirs geworden.



Vinificatie

Na de oogst gaan de druiven 1 nacht in koelkamers alvorens de schilmacertie te starten van 10 uur. Inox cuves, gisting op lage temperatuur (18°C) en 4 maanden rijping 'sur lies'.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024-2026
Te drinken tot: 2027



Serveren

12°C.



Proefanalyse

Lichtgeel van kleur met discrete aroma's. Na het walsen ontplooiën er zich delicate geuren van amandel, wat zuiderse accenten, anijs, zeste, mineralen, alsook zoet wit fruit. Fragiele structuur. Ongekende stijl wit die flaneert tussen zijn mediterrane origine en zijn frisse en fruitige rondingen met een strakke en subtiel mineralige finish. Quíbia moet je in het glas wat laten ademen wil hij zich volledig geven.



Wijnstijl:

Mediterraan, fris en gastronomisch



Assemblage

Prensal (60%), Callet (40%)



Regio:

Illes Balears



Appellatie:

Vino de la Tierra de Mallorca



Wijndomein:

Ànima Negra

Beschrijving domein

Ànima Negra is de grote vernieuwer van Mallorca. Zij reintroduceerden 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.



Biologisch