

Ànima Negra Magnum 2021 Ànima Negra - 150 cl. (Magnum)



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.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2026
Op zijn top: 2030-2032
Te drinken tot: 2043



Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en gastronomisch



Assemblage

Callet (95%), Fogoneu, Mantonegro



Regio:

Illes Balears



Appellatie:

Vino de la Tierra de Mallorca



Wijndomein:

Ànima Negra



Serveren

18°C, serveren in een groot glas.



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!



Biologisch

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.