

ÀN/2 Magnum 2022 Ànima Negra - 150 cl. (Magnum)



De ÀN/2 is de tweede wijn van dit topdomein. Zoals in de eerste wijn, de AN, bestaat hij hoofdzakelijk uit de typische cépages van Mallorca. Het grote verschil met de eerste wijn is vooral de toevoeging van Syrah (15%) die werd gebruikt om deze tweede wijn wat meer structuur te geven.



Vinificatie

Klassieke vinificatie met een élevage van 13 maanden op 70% Franse eik en 30% Amerikaanse eik. 1/3 nieuw.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2029-2031
Te drinken tot: 2035



Serveren

18°C.



Proefanalyse

Een wijn met veel karakter en eigenheid. Kersenrood, jong en diep van kleur met een lichte evolutie. Zeer elegant, volledig in een finesserijke stijl. Een zeer aangename neus met mediterrane kruiden, aardse en gebrande tonen en fruittoetsen, type kers en rode bes. Het hout is perfect geïntegreerd en alles is zeer mooi in evenwicht; in de retro krijgen we een licht roosterig accent. In de mond zeer aangenaam en elegant, vlezig middenrif met diepgang en beet. Een wijn met een mineralige handtekening en grootsheid in elegantie.



Assemblage

Callet (65%), Mantonegro (20%), Syrah (15%), Fogoneu



Regio:

Illes Balears



Appellatie:

Vino de la Tierra de Mallorca



Wijndomein:

Ànima Negra



Biologisch

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.