

Quíbia 2023 Ànima Negra - 75 cl.

Quíbia est le village imaginaire de Felanitx dans les pensées du philosophe du village Llorenç Mostel. Le vin a changé beaucoup les 5 dernières années et est devenu beaucoup plus sérieux. Principalement un blanc de noirs.



Vinification

Après la vendange, les raisins restent une nuit au froid, avant de subir une macération pelliculaire de 10 heures. Fermentation à basse température (18°C). Puis 4 mois d'élevage sur lies.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

12°C



Analyse des essais

Robe d'un jaune pâle, arômes discrets. L'aération dévoile des notes délicates: senteurs méridionales, anis, fruits blancs mûrs avec une touche minérale. D'un nouveau style de vin blanc, fragile, il tient le milieu entre son origine méditerranéenne et une belle fraîcheur liée à une jolie rondeur fruitée avec une finale minérale plutôt sèche.



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Prensal (60%), Callet (40%)



Région:

Illes Balears



Appellation:

Vino de la Tierra de Mallorca



Domaine viticole:

Ànima Negra



Biologique

Description domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en enriant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.