

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



Ànima Negra, du nom de la bodega, fut le premier vin mis sur le marché par le domaine. Du coup, il devint rapidement le vin culte de Majorque. Le projet était d'élaborer le Callet le plus pur au monde. Un nouveau vignoble a été planté franc de pied, à partir de pépins de raisins collectés dans les meilleures vignes de Callet du domaine.



Vinification

18 mois en fûts français majoritairement neufs



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2030-2032
A boire jusqu'à : 2043



Servir

18°, servir dans un grand verre.



Analyse des essais

Vin à forte typicité. Robe légèrement évoluée. Ce vin associe finesse et élégance. Il offre un nez très expressif, marqué d'épices méditerranéennes, de notes terreuses, de torréfaction et de fruit discret. Issu de sols calcaires, il rappelle - après quelques années en bouteille - la noblesse des grands Bourgognes. Dans sa jeunesse, le boisé n'est pas toujours encore parfaitement intégré dans la masse de fruit, mais le temps lui permettra d'atteindre le bon équilibre Très agréable en bouche, il est d'une très grande élégance; bonne persistance en finale. Le vin de gastronomie par excellence.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Callet (95%), Fogoneu, Mantonegro



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 en riant 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.