



FICHA DE CATA

MARGES

2025

La Serra de Tramuntana en una botella

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con ribetes dorados. Su aroma es frutal, piña, pera y plátano se mezclan con las notas especiadas de la Mantonegro y notas dulces de golosina. Es boca es voluminoso con ligero carácter salino. Refrescante complejo, largo y profundo.

MARIDAJES

Aperitivos, frutos secos, platos ligeros, gastronomía de vanguardia y cocina asiática.

TEMPERATURA 10 ° - 12 °

DATOS TÉCNICOS

Variedad	Mantonegro		
Vol.	12,5%	pH	3,60
Acidez	5,20 g H ₂ T/L	Acidez Volátil	0,40 g HAc/L
Edad viñedo	16 años	Rendimiento	6.500 kg/ha
Parcela	Selección de cepas		

Las cepas de Mantonegro cultivadas en las zonas más frías sobre los muros de piedra seca del Valle de Superna, se vendimian con mucho mimo para evitar que los hollejos se rompan y transmitan color al vino. Es un blanco de negras en su versión más estricta. La uva se prensa en frío, muy rápido, el rendimiento es bajo debido a ello.

Levaduras propias seleccionadas mediante "pie de cuba" se incorporan al mosto que fermenta durante 25 días a una temperatura muy baja. Para mantener su frescura y peculiaridades no realiza maloláctica.