



NOTA DE CATA

"El mantonegro más alto del mundo"

De intenso color cereza. Confitura de frutas rojas y negras, especias y minerales. De entrada muy agradable, voluminosa y aterciopelada. Destaca el equilibrio y profundidad de la Mantonegro cultivada en altitud.

MARIDAJES

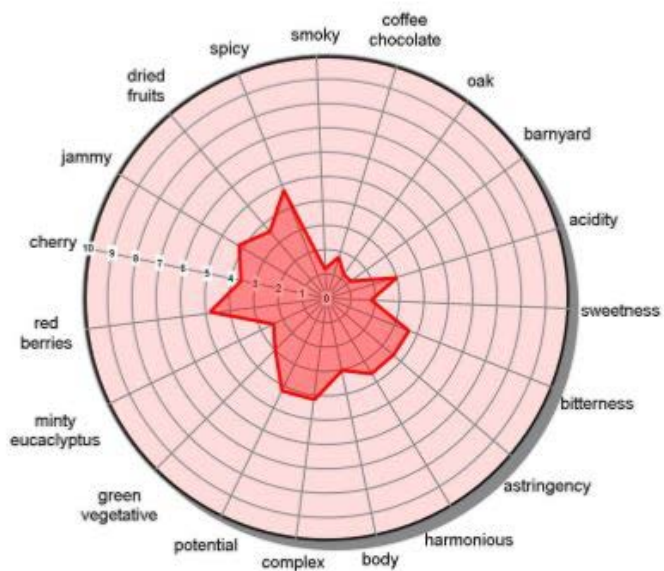
Armoniza cualquier carne, incluso pescados azules y la gastronomía tradicional de la Tramuntana.

TEMPERATURA

15-16°

DATOS TÉCNICOS

Variedad: **100% Mantonegro**
 Rendimiento: 7.000 kg/hectárea
 Edad del viñedo: 4 años
 Acidez: 5.40 gH₂T/L
 Vol: 13.5% pH: 3.65
 Acidez Volátil: 0.48 gHAc/L
 Parcela: Ses terrases



Homenaje a los Supernins. Viticultores, agricultores, margeros, oleicultores, ganaderos y carboneros que habitaron durante siglos el Valle de Superna. Es el resultado del trabajo ancestral y la búsqueda del equilibrio y la profundidad.

"Ses Terrases" está situada a 400 metros sobre el nivel del mar. Es el Mantonegro de mayor altitud de la isla y por consiguiente del mundo. Por este motivo trabajamos para conseguir una uva fresca, intensa en color y en aroma. Se vinifica durante 45 días con sus hollejos, sin intervenciones, posteriormente se prensa. Permanece en sus lías hasta el día antes de su embotellado. Ligeramente filtrado.