



## DATOS TÉCNICOS

Variedad: 100% Mantonegro  
 Rendimiento: 7.000 kg/hectárea  
 Edad del viñedo: 6 años  
 Acidez: 5.3 gH2T/L  
 Vol: 13.0% pH: 3.52  
 Acidez Volátil: 0.48 gHAc/L  
 Parcela: Ses terrazas

## NOTA DE CATA

*“El mantonegro más alto del mundo”*

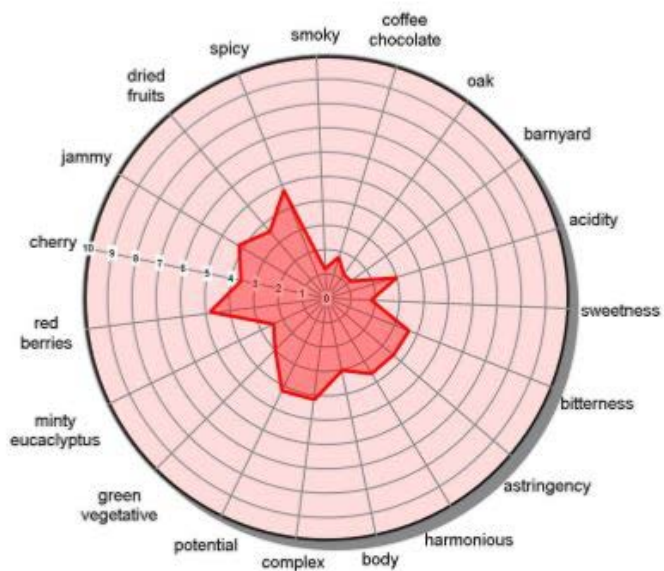
De intenso color cereza. En nariz, confitura de frutas rojas y negras, ciruela, mineral y especiado. Notas de tabaco, ahumados y vainilla. Con entrada en boca muy agradable, voluminosa y aterciopelada. Destaca el equilibrio y la profundidad de la Mantonegro cultivada en altitud.

## MARIDAJES

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

## TEMPERATURA

15-16°



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.