



## Cabernet Sauvignon Negre

### **Varietats**

Cabernet.

### **Elaboració**

La fermentació d'aquest cabernet sauvignon es va fer partint dels ceps més vells de cabernet sauvignon que hi ha a Mallorca, els quals foren sembrats entre els anys 1969 i 1986. Per tal d'extreure color i potenciar les aromes s'ha conduït la fermentació entre 26 i 28 graus. Posteriorment ha romàs 12 mesos en bótes de roure francès, americà i hongarès de 225 i 300 litres.

### **Fase visual**

Color vermell intens amb puntes de color morat i brillant.

### **Fase olfactiva**

És un vi ample amb aromes de fruites del bosc com les móres i els murtons a més de notes de vainilla i coco procedents de la cria en bótes de roure francès i americà.

### **Fase gustativa**

És un vi amb tanins molt marcats però que es manifesten amables en boca, amb un postgust marcat i molt untuós. Un vi que, sense cap dubte, envellirà amb molt bones condicions.

### **Recomanacions gastronòmiques**

Carns vermelles i guisats.