

MACIÀ  
B/AILE

AÑADA



AÑADA ist aus einer Auswahl von Trauben der traditionellen Sorten Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon und Syrah des Gebiets von Binissalem-Mallorca erzielt worden. Er ist kirschrot und hat ein fruchtiges Aroma mit leichten Toast- und Vanillnoten. Im Mund ist er samtig mit fruchtiger, fleischiger Struktur und rauchigen, würzigen Noten.

Traubensorten: Manto Negro, Callet und Cabernet Sauvignon.

Die Lese findet in der zweiten Septemberhälfte in den Weinbergen in Santa Maria del Camí, D.O. Binissalem-Mallorca statt. Nach erfolgter Beseitigung des Kamms und dem Mahlen der Trauben wird 10 Tage lang die Maischung und Gärung bei 28 °C in Edelstahlbehältern vorgenommen. Nach abgeschlossener Gärung ruht er etwa zwei Monate lang in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

### **SENSORISCHE ANALYSE:**

#### *SICHTPRÜFUNG:*

Bei der sensorischen Analyse weist er eine kirschrote Farbe mit violetten Tönen auf. Glänzendes Aussehen. Die intensive Träne bestätigt seinen Alkohol- und Glycerinreichtum.

#### *GERUCHSPROBE:*

Auf Geruchsebene ragen Primär- und Sekundäraromen heraus. Waldfrucht-, Beeren- und Brombeeraromen mit würzigen, rauchigen Tiefen.

#### *GESCHMACKSPRÜFUNG:*

Im Mund angenehm. Vollkommene Kombination der Tannine der Traube mit der der Eiche. Gut ausgewogen. Hat Körper. Intensives Mundaroma. Sehr nachhaltig.

Es wird empfohlen, ihn bei etwa 15 °C zu servieren. Passt sehr gut zu Vorspeisen, weissem Fleisch und Pasta.