BARROS de CECILI SUBMARINO 2019

Descripción General:

Vino blanco hecho 100 % de Prensal Blanc, uva autóctona de Mallorca. Edición limitada de 300 ánforas sumergidas en el mar mediterraneo.

Elaboración:

Fermentado y macerado con sus pieles durante 3 meses más 8 meses sin las pieles dentro de una ánfora de barro de 1000 lt, además de un período de maduración submarina de 9 meses en ánforas de 750 ml en el mar mediterráneo. Vino sin filtrar y hecho con la mínima intervencion.

Cata:

Vista: Color amarillo claro con reflejos verde, algo turbio, hasta se ven las estrellas de mar en la copa.

Nariz: Aromas salvajes y punzantes, yodo, notas ahumadas junto a hiervas salvajes mezcladas con bruma marina. Un vino único, muy fresco, flor blanca como la flor del naranjo, hiervas silvestres de la Tramuntana como la olivarda, hinojo o el toronji, cascara de pomelo, uva, muy mineral, calcáreo, mares y fósiles junto a un presente aroma de la maduraciòn submarina.

Boca: Algo único, muy delicado y vibrante. De gran estructura, amable y elegante sabor cítrico, integrado con toques herbales. Es un vino especial para momentos especiales.
Se puede maridar con sopas y arroces de pescados y mariscos, como con platos frescos como el Raos a la plancha.

Uva: 100 % Prensal Blanc

Alc 12,5 %

BODEGAS
CAN VIDALET
POLLENCA - MALLORCA