

## CALLET 2021

Una de las variedades autóctonas tintas más conocidas y se caracteriza por su vigorosidad, con racimos que pueden llegar a ser demasiado compactos. Por ello, su producción debe ser controlada. Tiene un racimo mediano-grande, con un grano grande y de piel gruesa.

Hemos trabajado mucho en el campo para reducir su producción en las cepas al objeto de poder elaborar un vino 100 % Callet.

---

**Vino monovarietal proveniente de una única parcela de viñedos propios. Elaborado bajo la indicación Geográfica Protegida Vi de la Terra de Mallorca.**

---

Vendimia manual seleccionada.

Fermentación en depósitos de hormigón y posterior crianza en barricas de foudres de 1.000 litros y barricas de 225 ltrs. de roble francés durante 5 meses aproximadamente.

Grado alcohólico 13,5%

---

### NOTA DE CATA

**Fase Visual.** Rojo-purpura con reflejos violáceos.

**Fase Olfativa.** En nariz es floral, especiado y muy mediterráneo, con aromas de violeta, bosque, y especies como la pimienta. También encontramos una parte de fruta negra muy fresca, con recuerdos silvestres, y aromas como la mora, o la cereza.

**Fase Gustativa.** En boca es largo, untuoso y fresco, con buen cuerpo y un post gusto persistente.

**Sugerencias.** Marida perfectamente con arroces, pescados grasos, y carnes tanto de caza como blancas, y también con todo tipo de quesos y embutidos.

Consumir preferiblemente entre 16-18 grados de temperatura



stacatarina