

FITXA CA'N VERDURA 2017

Celler:

Ca'n Verdura Viticultors

Enòleg:

Tomeu Llabrés

Nom del vi i anyada:

Ca'n Verdura 2017

Varietats:

60% Mantonegro, 25% Monastell, 15% Callet

Graduació:

13,5% Alch.

Zona de producció:

DO Binissalem-Mallorca

Criança:

50% 8 mesos en botes de roure francès i americà de 225L, i botes de 500L de roure francès.

50% en depòsits d'inox.

Viticultura:

Vinyes distribuïdes en petites parcel·les per tota la zona de producció de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervenció, afavorint la competitivitat, viticultura respectuosa.

Vinificació:

Verema manual en caixes de no més de 15kg. Fermentació alcohòlica en inox a temperatures no superiors a 24^aC amb una maceració variable entre 20 i 25 dies. Posteriorment se premsa i se deixa descansar en inox o botes de 225L.

Producció:

10000 botelles de 0,75L.

FICHA CA'N VERDURA 2017

Bodega:

Ca'n Verdura Viticultors

Enólogo:

Tomeu Llabrés

Nombre del vino y cosecha:

Ca'n Verdura 2017

Variedades:

60% Mantongeró, 25% Monastrell, 15% Callet

Graduación:

13,5% Alch.

Zona de producción:

DO Binissalem-Mallorca

Crianza:

50% 8 meses en barricas de roble francés y americano de 225L, y barricas de 500L de roble francés.

50% en depósitos de acero inoxidable.

Viticultura:

Viñedos distribuidos en pequeñas parcelas por toda la zona de producción de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervención, favoreciendo la competencia, viticultura respetuosa.

Vinificación:

Vendimia manual en cajas de no más de 15kg. Fermentación alcohólica en inox a temperaturas no superiores a 24°C con una maceración variable entre 20 y 25 días. Posteriormente se prensa y se deja descansar en inoxidable o barricas de 225L.

Producción:

10000 Botellas de 0,75L

CA'N VERDURA 2017 TECHNICAL SHEET

Cellar:

Ca'n Verdura Viticultors

Winemaker:

Bartomeu Llabrés

Wine and vintage:

Ca'n Verdura 2017

Varieties:

60% Mantongero, 25% Monastrell, 15% Callet

Alc./Vol.:

c13,5% Alch.

Appellation:

DO Binissalem-Mallorca

Aging:

50% 8 months in 225L French and American oak barrels and 500L French oak barrels.

50% in stainless steel tanks.

Viticulture:

Small parcels in vineyards across the appellation DO Binissalem-Mallorca. Minimum intervention, giving advantage to competitiveness, respectful viticulture.

Winemaking:

Manual harvested in boxes of 15kg or less. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at temperatures lower than 24°C degrees with a variable maceration between 20 and 25 days. Later on, it's pressed and left to rest in stainless steel or 225L barrels.

Production:

10000 0,75L bottles.

FITXA CA'N VERDURA 2016

Celler:

Ca'n Verdura Viticultors

Enòleg:

Tomeu Llabrés

Nom del vi i anyada:

Ca'n Verdura 2016

Varietats:

65% Mantonegro, 20% Monastell, 15% Callet

Graduació:

13% Alch.

Zona de producció:

DO Binissalem-Mallorca

Criança:

50% 6 mesos en botes de roure francès i americà de 225L.

50% en depòsits d'inox.

Viticultura:

Vinyes distribuïdes en petites parcel·les per tota la zona de producció de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervenció, afavorint la competitivitat, viticultura respectuosa.

Vinificació:

Verema manual en caixes de no més de 15kg. Fermentació alcohòlica en inox a temperatures no superiors a 24°C amb una maceració variable entre 20 i 25 dies. Posteriorment se premsa i se deixa descansar en inox o botes de 225L.

Producció:

6000 botelles de 0,75L.

FICHA CA'N VERDURA 2016

Bodega:

Ca'n Verdura Viticultors

Enólogo:

Tomeu Llabrés

Nombre del vino y cosecha:

Ca'n Verdura 2016

Variedades:

65% Mantonegro, 20% Monastrell, 15% Callet

Graduación:

13,0% Alch.

Zona de producción:

DO Binissalem-Mallorca

Crianza:

50% 6 meses en barricas de roble francés y americano de 225L

50% en depósitos de acero inoxidable

Viticultura:

Viñedos distribuidos en pequeñas parcelas por toda la zona de producción de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervención, favoreciendo la competencia, viticultura respetuosa.

Vinificación:

Vendimia manual en cajas de no más de 15kg. Fermentación alcohólica en inox a temperaturas no superiores a 24°C con una maceración variable entre 20 y 25 días. Posteriormente se prensa y se deja descansar en inoxidable o barricas de 225L.

Producción:

6000 Botellas de 0,75L

CA'N VERDURA 2016 TECHNICAL SHEET

Cellar:

Ca'n Verdura Viticultors

Winemaker:

Tomeu Llabrés

Wine and vintage:

Ca'n Verdura 2016

Varieties:

65% Mantongero, 20% Monastrell, 15% Callet

Alc./Vol.:

13,0% Alc.

Appellation:

DO Binissalem-Mallorca

Aging:

50% 6 months in 225L French and American oak barrels.

50% in stainless steel tanks.

Viticulture:

Small parcels in vineyards across the appellation DO Binissalem-Mallorca. Minimum intervention, giving advantage to competitiveness, respectful viticulture.

Winemaking:

Manual harvested in boxes of 15kg or less. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at temperatures lower than 24°C degrees with a variable maceration between 20 and 25 days. Later on, it's pressed and left to rest in stainless steel or 225L barrels.

Production:

6000 0,75L bottles.