

## FITXA SUPERNOVA 2017

**Celler:**

Ca'n Verdura Viticultors

**Enòleg:**

Tomeu Llabrés

**Nom del vi i anyada:**

*Supernova 2017*

**Varietats:**

100% Mantonegro

**Graduació:**

14% Alch.

**Zona de producció:**

DO Binissalem-Mallorca

**Criança:**

10 mesos en botes de roure francès de 500L i Foudre de 2000L.

**Viticultura:**

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

**Vinificació:**

Verema manual en caixes de no més de 15kg. Fermentació alcohòlica en inox i tines troncocòniques de roure francès a temperatures inferiors a 25<sup>a</sup>C, amb una maceració variable entre 20 i 40 dies, depenent de la parcel·la vinificada. Posteriorment es premsa i es deixa descansar en botes de 500L i Foudre de 2000L.

**Producció:**

7000 botelles de 0,75L i 150 Magnum.

## FICHA SUPERNOVA 2017

**Bodega:**

Ca'n Verdura Viticultors

**Enólogo:**

Tomeu Llabrés

**Nombre del vino y cosecha:**

Ca'n Verdura *Supernova* 2017

**Variedades:**

100% Mantongero

**Graduación:**

14% Alch.

**Zona de producción:**

DO Binissalem-Mallorca

**Crianza:**

10 meses en barricas de roble francés de 500L y Foudre de 2000L.

**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 y tinas troncocónicas de roble francés a temperaturas no superiores a 25°C, con una maceración variable entre 20 y 40 días, dependiendo de la parcela vinificada. Posteriormente se prensa y se deja descansar barricas de 500L y Foudre de 2000L y 3000L.

**Producción:**

7000 Botellas de 0,75L y 150 Magnum.

## SUPERNOVA 2017 TECHNICAL SHEET

**Cellar:**

Ca'n Verdura Viticultors

**Winemaker:**

Tomeu Llabrés

**Wine and vintage:**

Ca'n Verdura *Supernova* 2017

**Variety:**

100% Mantongero

**Alc./Vol.:**

14% Alc.

**Appellation:**

DO Binissalem-Mallorca

**Aging:**

10 months in 500L French oak barrels and 2000L Foudre

**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 25°C degrees with a variable maceration between 20 and 40 days, depending on the parcel used. Later on, it's pressed and left to rest in 500L barrels and 2000L Foudre.

**Production:**

7000 0,75L bottles and 150 Magnum bottles.

## FITXA SUPERNOVA 2016

**Celler:**

Ca'n Verdura Viticultors

**Enòleg:**

Tomeu Llabrés

**Nom del vi i anyada:**

*Supernova 2016*

**Varietats:**

100% Mantonegro

**Graduació:**

13,5% Alch.

**Zona de producció:**

DO Binissalem-Mallorca

**Criança:**

10 mesos en botes de roure francès de 500L i Foudre de 2000L.

**Viticultura:**

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

**Vinificació:**

Verema manual en caixes de no més de 15kg. Fermentació alcohòlica en inox i tines troncocòniques de roure francès a temperatures inferiors a 25<sup>a</sup>C, amb una maceració variable entre 20 i 40 dies, depenent de la parcel·la vinificada i el tipus de Mantonegro empleat. Posteriorment es premsa i es deixa descansar en botes de 500L i Foudre de 2000L.

**Producció:**

6000 botelles de 0,75L.

## FICHA SUPERNOVA 2016

**Bodega:**

Ca'n Verdura Viticultors

**Enólogo:**

Tomeu Llabrés

**Nombre del vino y cosecha:**

Ca'n Verdura *Supernova* 2016

**Variedades:**

100% Mantongero

**Graduación:**

13,5% Alch.

**Zona de producción:**

DO Binissalem-Mallorca

**Crianza:**

10 meses en barricas de roble francés de 500L y Foudre de 2000L.

**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 y tinas troncocónicas de roble francés a temperaturas no superiores a 25°C, con una maceración variable entre 20 y 40 días, dependiendo de la parcela vinificada y el tipo de Mantonegro utilizado. Posteriormente se prensa y se deja descansar barricas de 500L y Foudre de 2000L.

**Producción:**

6000 Botellas de 0,75L

## SUPERNOVA 2016 TECHNICAL SHEET

**Cellar:**

Ca'n Verdura Viticultors

**Winemaker:**

Tomeu Llabrés

**Wine and vintage:**

Ca'n Verdura *Supernova* 2016

**Variety:**

100% Mantongero

**Alc./Vol.:**

13,5% Alc.

**Appellation:**

DO Binissalem-Mallorca

**Aging:**

10 months in 500L French oak barrels and 2000L Foudre

**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 25°C degrees with a variable maceration between 20 and 40 days, depending on the parcel and the type of Mantonegro used. Later on, it's pressed and left to rest in 500L barrels and 2000L Foudre.

**Production:**

6000 0,75L bottles.