



Castell de Santueri Negre

Mallorca

A principis del segle XX, Ernest Mestre va inspirar i dirigir un projecte per posar en marxa el “Celler Cooperatiu” de Felanitx (Mallorca) on hi va col·laborar bona part de la població. Aquest projecte perdurà fins a finals dels vuitanta, quan la falta de projectes renovadors, juntament amb una mala gestió per part de l’administració, va arruïnar el projecte.

L’emblemàtic edifici està situat a les afores de Felanitx, esperant un nou ús, que per ara no arriba i que ens recorda a diari el nostre passat històric. Precisament algunes de les vinyes que formaren part del Celler Cooperatiu varen tenir una nova vida dins el projecte de Terra de Falanís que segueix apostant per les varietats autòctones.

Personalitat i elegància mediterrània

Castell de Santueri Negre és un vi de les Illes Balears. Elaborat amb les varietats Callet, Mantonegro i Cabernet Sauvignon, el raïm es verema a mà dins petites caixes, es selecciona i es sotmet a una meticulosa vinificació per finalment envellir dins botes de roure francès i americà durant 6 mesos.

És un vi amb aromes a fruita negra amb tocs especiats. Sorprèn, una vegada mous la copa, la fruita vermella àcida que li dona molta complexitat. En boca és fresc, franc i amb uns tanins molt ben integrats, i amb aromes que recorden a la fruita gebrada i a la garriga mediterrània. És un vi molt gastronòmic.



Fitxa

VARIETATS DE RAÏM

Callet, Mantonegro i Cabernet Sauvignon.

COLLITA

La verema és realitza a mà dins petites caixes de 10kg.

ELABORACIÓ

Elaborat amb vinyes procedents de la zona sud-est de l’illa de Mallorca. La influència dels vents de la mar fa que les vinyes estiguin ben ventilades. El resultat és un raïm equilibrat i saborós de vinyes d’una edat mitjana de 20 anys. Després de la collida es selecciona manualment el raïm i es sotmet a un protocol de vinificació i criança meticulós.

ENVELLIMENT

La fermentació és a temperatura controlada dins dipòsits d’acer inoxidable de 7.000 y 10.000 litres a un 28°C. Es macera durant uns 17 dies. Posteriorment està uns 6 mesos dins botes de roure francès i americà.

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 13% Vol.

ACIDESA TOTAL 5.3 g/L

pH 3.69