Terra de Falanis

Castell de Santueri Rouge
Mallorca

A principios del siglo XX Ernest Mestre dirigió e inspiró un proyecto para poner en marcha el “Celler Cooperatiu” de Felanitx (Mallorca) fruto de la importante colaboración de buena parte de la población. Este proyecto perduró hasta finales de los ochenta, cuando la falta de proyectos renovadores, junto a una mala gestión de la administración, arruinaron el proyecto.

El emblemático edificio está situado a las afueras de Felanitx, esperando un nuevo uso, que por ahora no llega, y que nos recuerda a diario nuestro pasado histórico. Precisamente algunos de los viñedos que formaron parte del “Celler Cooperatiu” tuvieron una nueva vida dentro del proyecto de Terra de Falanis que sigue apostando por las variedades autóctonas.

Personalidad y elegancia mediterránea

Castell de Santueri Rouge procede de las Islas Baleares. Elaborado con las variedades Callet, Mantonegro y Cabernet Sauvignon, sus uvas son recogidas a mano en pequeñas cajas, seleccionadas y sometidas a un meticuloso proceso de vinificación y su posterior crianza durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

A copa parada, es un vino que en nariz aflora el aroma a fruta negra con recuerdo a especias. Sorprende la fruta roja ácida que, al mover la copa, surge aportando mucha complejidad. En boca es fresco, franco, con un tanino muy bien integrado y con sabores que recuerdan a la fruta escarchada y al sotobosque mediterráneo. Un vino muy gastronómico.

Ficha

VARIEDADES DE UVA
Callet, Mantonegro y Cabernet Sauvignon.

COSECHA
La vendimia se realiza totalmente a mano en pequeñas cajas de 10 Kg.

ELABORACIÓN
Elaborado con viñas procedentes de la zona sureste de la Isla de Mallorca. La influencia de las brisas marinas permite que las viñas se encuentren en un estado sanitario excepcional, aportando uvas equilibradas y sabrosas con una edad media de 20 años. Todas las uvas se someten a una rigurosa selección manual y óptica para seguir un meticuloso protocolo de vinificación y crianza.

CRIANZA
La fermentación es a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 7.000 y 10.000 litros a unos 28ºC. Se macera durante unos 17 días de promedio. Permanece 6 meses en barricas de roble francés y americano.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL 5.3 g/L

pH 3.69