



V: Vino

---

## Tintos de Mallorca elaborados con uvas autóctonas

De la isla de Mallorca llegan vinos elaborados con variedades autóctonas que los hacen decididamente diferentes. Pon gam os como ejemplo el Castell de Santueri Rouge 2017, tinto de la bodega Terra de Falanis elaborado con uvas callet, mantonegro y cabernet sauvignon. Con una crianza de seis meses en barrica de robl e francés y americano, el vino refuerza la apuesta de la bodeg a mallorquina por la ven dimia natural y por ofrecer propuestas atractivas y fáciles que, al mismo tiempo, combinan buenas dosis de elegancia, equilibrio y frescura. Aromas de fruta negra y especias se alían con toques de fruta roja ácida que envuelven el paladar durante un sabroso recorrido de final duradero. Diferente, sí, y mediterráneo. La etiqueta hace honor a la tierra, Felanitx, y al Castillo de Santueri, una de las emblemáticas fortificaciones en roca de la isla, que se erige sobre una de las cimas de la Sierra de Levante. Una buena muestra de naturaleza e historia.

---

Callet, mantonegro y cabernet sauvignon son la base de la última propuesta de Terra de Falanis

---

M. Villasante