



SES TALAIOLES NA PUJOLA 2018

TIEFGRÜNDIGKEIT » NA PUJOLA, der Spitzenwein, wird nur aus dem allerfeinsten Lesegut der besten Lagen mit besonderer Sorgfalt gekeltert.

Er besticht durch seine Fülle und Tiefgründigkeit. Ein komplexer Wein, voller mediterraner Aromen mit hoher Lagerfähigkeit.

Die Prägung seines Etiketts zeigt feine Linien, die wie Lebensadern, das Gestein durchdringen. Der Abdruck eines von Weinwurzeln durchwebten Felsens am Ort seiner Herkunft.



HERKUNFT: Mallorca, Spanien
APPELLATION: Vi de la Terra Mallorca
WEINLESE: per Hand
REBSORTEN: Cabernet Sauvignon (67%),
Syrah (31%), Merlot (2%)

ALKOHOL: 14,5 % vol
PH-WERT: 3,66
SÄURE: 5,3 g/L
ALLERGENE: Enthält Sulfite

LAGERUNG: 15 Jahre
ABFÜLLUNG: 0,75 L
VERPACKUNG: 3 und 6 Flaschen/Holzbox

WEINBEREITUNG

Schonende Behandlung der Weinreben mit natürlichen Produkten. Achtsame, die Biodiversität fördernde Bearbeitung der Böden, um die Resistenz und Gesundheit der Weinstöcke zu gewährleisten. Lesegut wird in Kühlkammern bis zu 12 Stunden gelagert, um Aromen zu bewahren und Oxidation während des Verarbeitungsprozesses zu vermeiden.

Manuelle Selektion der Trauben, Handverlesen der Beeren. Keine Verwendung von Sulfiten vor der Gärung. Stattdessen Nutzung nicht-saccharomycer Hefen für Fruchtbetonung, Erhöhung der Typizität und Komplexität, die der einer wilden Gärung ähnelt, mit dem zusätzlichen Vorteil, den Schwefelgehalt im Wein zu senken. Gärung in Inox-Tanks. Verlängerte Mazeration 15 Tage nach Abschluss der Gärung vollendet. Malolaktische Gärung in Inox-Tanks.

AUSBAU

18 Monate in französischer Eiche (Neu).

FARBE

Tiefes Violett mit dunklen Tönen.

DUFT

Intensive Aromen schwarzer Johannisbeeren, sowie reifer Tabakblätter mit Anklängen an Kakao, Estragon und Vanille.

GESCHMACK

Mit Noten reifer Kirschen und Anklängen von dunkler Schokolade, Lakritze und Nelken. Am Gaumen intensiv und tiefgründig, dominant und ausdrucksstark, ohne jedoch seine Eleganz zu beeinträchtigen. Mit einer raffinierten Tanninstruktur und ausgewogener Säure, die es diesem Wein ermöglicht, optimal zu reifen.

SPEISEEMPFEHLUNG

NA PUJOLA ist der ideale Begleiter für reichhaltige Mahlzeiten, wie Wild- oder Lambraten, gegrilltes Kalbsfilet, T-Bone Steak, iberischen Schinken, gereiften Käse usw.

