

## Ca'n Verdura Viticultors

Supernova Negre 2024



BINISSALEM

MALLORCA

AUTOCHTHON

|             |                                         |
|-------------|-----------------------------------------|
| Art. Nr.    | 1601-24                                 |
| Rebsorten   | 100% Manto Negro                        |
| Rebalter    | 35–71 Jahre (10 Parzellen)              |
| Boden       | Call Vermell (rote Tonerde)             |
| Erziehung   | Buschreben (Gobelet)                    |
| Ausbau      | 8 Mon. Barrique 500L + Foudres 2–5.000L |
| Alkohol     | 13,5% Vol.                              |
| Produktion  | 16.400 Fl. + 720 Magnum                 |
| Anbaugebiet | DOP Binissalem-Mallorca                 |
| Allergene   | Enthält Sulfite                         |

### Herstellung

Handlese in 15 kg Kisten, manuelle Selektion am Sortiertisch. Gärung in Edelstahl und konischen Eichenholzbottichen bei max. 21–22 °C, Mazeration 7–14 Tage je nach Parzelle. Keine Sulfite während der Gärung, keine Klärung. 8 Monate Reifung in 500L Barriques und Foudres (2.000–5.000L) aus französischer Eiche.

### Lage

10 Parzellen auf Call Vermell – der rötlichen Tonerde Mallorcas, reich an Mikroorganismen mit hoher Wasserspeicherung. Ausschließlich Buschreben (Gobelet). Highlight: Son Seguí mit 3,6 ha und über 71 Jahre alten Reben, dazu Parzellen in Sta Eugènia, Santa Maria del Camí und am Camí de Muntanya.

### Verkostungsnotiz

Ein Manto Negro mit großer Repräsentativität und Persönlichkeit von 10 unterschiedlichen Parzellen. Die parzellenweise Vinifikation mit variierender Mazeration und der Ausbau in verschiedenen Fassgrößen (500L bis 5.000L) schaffen Komplexität und Tiefe. Mallorquinischer Charakter in Reinform.

### Das Weingut

Ca'n Verdura reicht in Binissalem 6 Generationen zurück. 2010 begann das Abenteuer ohne eigenen Keller, mit Manto Negro vom Weinberg des Großvaters. 2012 eröffnete Tomeu Llabrés in einer alten Garage im Dorfzentrum. Die Idee: mit Manto Negro Weine mit großer Repräsentativität erzeugen und mit der Mode brechen. Ausschließlich autochthone Sorten, minimale Intervention, respektvoller Weinbau – Erfahrung u.a. bei 4 Kilos erworben.

