

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)
Ausbau	8 Mon. Barrique 500L + Foudres 2–5.000L
Alkohol	13,5% Vol.
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 von 10 unterschiedlichen Parzellen der die Region perfekt repräsentiert und große Persönlichkeit zeigt. Die "plot by plot" Vinifikation mit variierender Mazeration und der Ausbau in verschiedenen Fassgrößen (500L bis 5.000L) schaffen Komplexität und Tiefe: Schwarzkirsche, Pflaume und getrocknete Kräuter. Weiches Tannin und dezent-würzige Holznoten.

Das Weingut

Ca'n Verdura reicht in Binissalem 6 Generationen zurück. 2012 eröffnete Tomeu Llabrés das Weingut in einer alten Garage im Dorfzentrum – mit Erfahrung aus seiner Zeit bei 4 Kilos. Ausschließlich einheimische Sorten: Manto Negro, Callet und Moll. Von Jahr zu Jahr verfeinert er die Stilistik, bewahrt aber stets das ursprüngliche Wesen und den Charakter der mallorquinischen Weinbautradition.

