



Anima Negra

AN
2018

Espagne



Appellation :

Baléares

Cépages :

95% Callet, 20% Mantonegro-Gogoneu

Terroirs :

Sols légers sur un sous-sol argilo-calcaire

Région :

VT Mallorca

Degré alcoolique :

13,5%vol

Elevage :

100% fûts français durant 14 mois puis 2 mois en cuves INOX



Histoire :

En 1994, un petit groupe d'amis discutent dans un bar de Majorque. Parmi eux, Pere Obrador et Miquelàngel Cerdá.

Entre deux verres, une idée surgit : « *Et si on faisait notre propre vin ?* » Mais aucun des amis ne possède de vignoble. Ils doivent donc acheter.

Ils commencent tout doucement à acheter, d'abord quelques parcelles de cépages locaux, les plus faciles à trouver, le Callet, surtout.

Le cépage Callet a été à la base de leurs succès.

Ànima Negra est devenu l'un des producteurs les plus fameux de Majorque, et a fait du Callet un cépage reconnu.

Description :

Le millésime 2018 est toujours grillé et fumé mais cette année est plus révélatrice du terroir. La bouche est moyennement corsée, à la fois mûre sans tomber dans l'excès. Mise en bouteille en juin 2020, la production est de 24 000 bouteilles uniquement.

Accords :

Viandes rouges cuisinées, grillades

Plats épicés

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

