



# Anima Negra

Quibia

2020

Espagne



**Appellation :**

Baléares

**Cépages :**

40% Callet,  
35% Prensal Blanc  
and 25% Giró Ros

**Terroirs :**

Sols légers sur un sous-sol  
argilo-calcaire

**Région :**

VT Mallorca

**Degré alcoolique :**

11,5%vol

**Elevage :**

sur lies, 3 mois, cuve inox 7000L



**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 :**

Quibia est un assemblage unique de variété locales, fermenté sous levures naturelles et élevé sur lies. Les 3 cépages étant à maturités différentes, ils sont vinifiés chacun de leur côté et assemblés seulement après 3 mois d'élevages. Ce vin frais et élégant dévoile une grande minéralité. Le vin aborde un caractère salin se développant sur des arômes poires williams, silex, aneth, figes, gingembre. Une finale qui s'étend sur du poivre blanc.

**Accords :**

Poissons, plats épicés

**Service :**

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

