



ÀNIMA NEGRA

Espagne



[www.annegra.com](http://www.annegra.com)

# Anima Negra

## AN/2 - 2021

### HISTOIRE :

Fondé en 1994 par Pere Ignasi Obrador et Miquel Àngel Cerdà, Ànima Negra s'est imposé comme l'un des domaines majeurs des Baléares.

Les deux fondateurs ont choisi de valoriser les cépages autochtones, en particulier le Callet, cultivé sur les sols calcaires et argilo-ferrugineux de Majorque. Installée dans une ancienne ferme du XVII<sup>e</sup> siècle, la cave incarne une approche artisanale : levures indigènes, extractions douces et élevages mesurés pour préserver l'identité du terroir. Cette quête d'authenticité a rapidement hissé Ànima Negra parmi les grandes références méditerranéennes, avec des vins qui expriment la finesse et la singularité du patrimoine viticole majorquin.

La cuvée AN/2 offre un style rond, avec une texture souple et des tanins fins, typiques des variétés autochtones majorquines. L'excellent millésime 2021 apporte un équilibre et une grande pureté de fruit.

**APPELLATION :** IGP Illes Balears  
**CÉPAGES :** 65% Callet,  
20% Mantonegro-  
Fegoneu, 15% Syrah  
**TERROIR :** Argilo-calcaire  
ferrugineux  
**RÉGION :** Majorque  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5%  
**ACIDITÉ :** 5,4 g/L

**ELEVAGE :**  
Elevé en fûts français et américains  
de 225 L pendant 12 mois.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 7 ans  
Température de service : 15-18°C



### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 96 /100

### NOTES DE DÉGUSTATION :

“Le nez dévoile des notes de bacon fumé et de violettes, avec une légère influence des barriques, qui est plus évidente en bouche mais ne domine pas. L'ensemble est plus frais que les années précédentes.”

### ACCORDS :

Charcuteries, fromages affinés,  
tapas, viandes rouges, coq au vin

