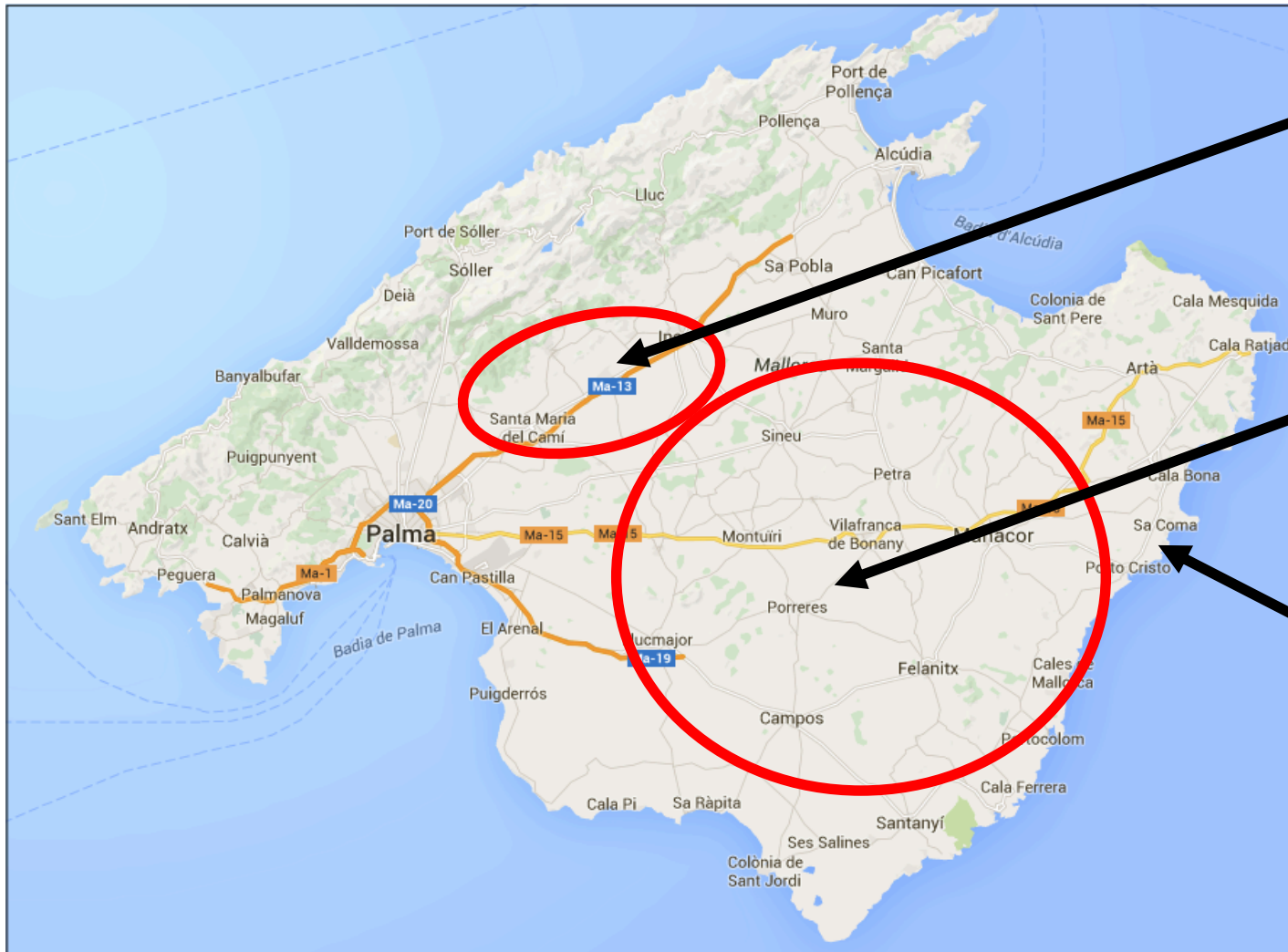


# Vinregioner på Mallorca



DO Binisalem

DO Pla i Llevant

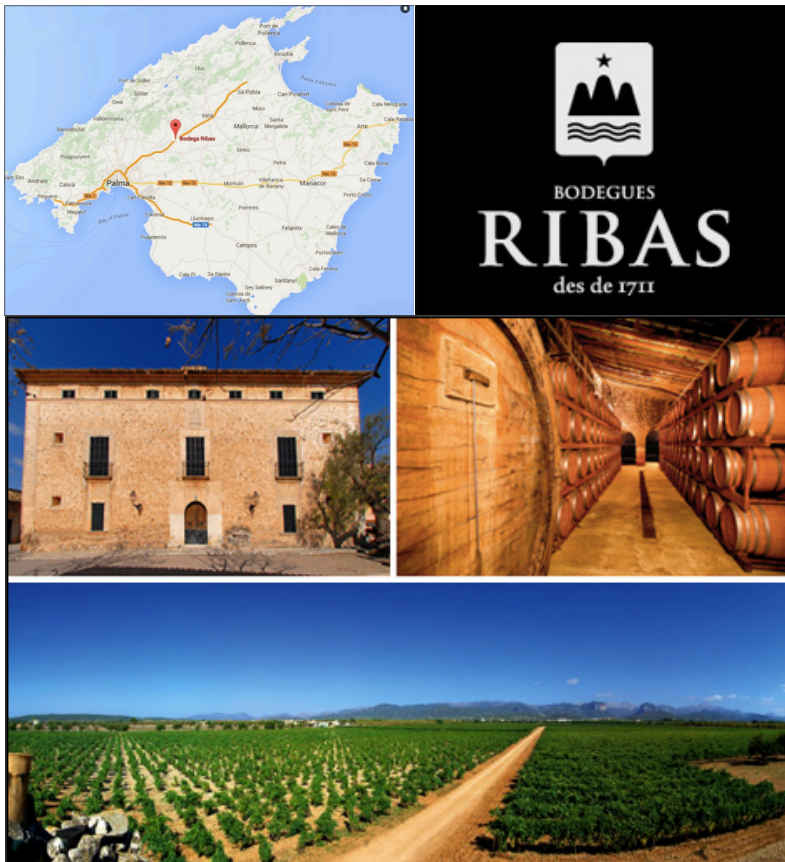
IGT Vi de la Terra Mallorca

# Röda druvor för vinproduktion

Mallorca är vindruvornas Galapagos-ö – en ö där urgamla unika druvor överlevt och utvecklats.

 <p><b>Callet</b></p> <p>Alta producció, brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Sensible a <i>Botrytis</i>. Fulla grossa i absent de pèls. Ratm gros i compacte. De graduació mitjana, batxa colorat i aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Fogoneu</b></p> <p>Mitjana producció i vigor. Brotació i maduració mitjanes. Fullelles mitjanes. Ratm mitjà, densa i compacte. De coloració intensa i batxa graduació i aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Manto negro</b></p> <p>Mitjana producció. Brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Sensible al mildiu. Fulla mitjana, i ratm mitjà i lligament compacte. Alta graduació, batxa colorat i aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Valent negro</b></p> <p>Producció mitjana. Brotació i cicle de maduració mitjanes. Fulla grossa i dentada. Ratm gros i compacte, de batxa i coloració mitjanes. Graduació mitjana i bona acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Vinater negro</b></p> <p>Batxa producció i bon vigor. Brotació mitjana i cicle de maduració llarg. Fulla petita. Ratm mitjà, de batxa mitjana i de coloració intensa. Graduació mitjana i correcta acidesa. Aroma peculiar.</p> 
 <p><b>Batista</b></p> <p>Mitjana producció. Cicle de maduració curt. Fulla grossa i absent de pèls. Ratm gros i solt. Coloració mitjana i correcta maduració. S'utilitza també per consumir en fresc.</p> 	 <p><b>Boal</b></p> <p>Mitjana producció i sensible a <i>Botrytis</i>. Cicle de maduració llarg. Fulla petita i poc dentada. Ratm petit i batxa amb una coloració d'intensitat mitjana.</p> 	 <p><b>Escursac</b></p> <p>Mitjana producció i vigor. Fullelles mitjanes. Ratm mitjà, solt, i batxa de coloració blau negre intensa. Elevada graduació i bona acidesa i aroma.</p> 	 <p><b>Esperó de gall</b></p> <p>Batxa producció, brotació mitjana i cicle de maduració curt. Fulla mitjana. Ratm petit i compacte, i batxa de coloració intensa. Bona aroma.</p> 	 <p><b>Fernandella</b></p> <p>Producció mitjana i cicle de maduració curt. Fulla grossa. Ratm petit i compacte, de batxes mitjanes. Graduació mitjana.</p> 
 <p><b>Fogoneu francès</b></p> <p>Producció mitjana, brotació primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla grossa, amb forta coloració antocianica. Ratm compacte i batxa grossa. Batxa graduació.</p> 	 <p><b>Gafarró</b></p> <p>Producció i vigor elevats, brotació molt primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla mitjana i ratm gros, compacte i de batxa mitjana. Batxa graduació i coloració, i acidesa mitjana. Aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Galmeter</b></p> <p>Producció mitjana, sensible a <i>Botrytis</i>. Fulla grossa i presència de pèls. Ratm mitjà i compacte. De bona maduració i aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Giró negro</b></p> <p>Producció i vigor mitjans. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla mitjana i molt dentada. Ratm de compactat mitjana. Graduació elevada i acidesa mitjana. Amb potencial aromàtic.</p> 	 <p><b>Gorgollassa</b></p> <p>Batxa producció i bon vigor. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla mitjana i dentada. Ratm mitjà i solt, de batxa i coloració mitjanes. Graduació mitjana i batxa acidesa. Aroma peculiar i intensa.</p> 
 <p><b>Mancès de Cabdell</b></p> <p>Producció mitjana. Brotació mitjana i cicle de maduració curt. Fulla petita i dentada, amb pilositat. Ratm mitjà, de batxa mitjana i batxa colorat. Batxa graduació i acidesa. Aroma neutra.</p> 	 <p><b>Mancès de Tibús</b></p> <p>Producció mitjana. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla petita i amb pilositat. Ratm petit i solt, de batxa mitjana i de batxa colorat. Batxa graduació i acidesa. Aroma neutra.</p> 	 <p><b>Mandó</b></p> <p>Producció mitjana i port recte. Brotació molt tardana i cicle de maduració molt llarg. Fulla mitjana i dentada. Ratm petit i compacte, de batxa petita i de coloració alta. Graduació mitjana i batxa acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Sabater</b></p> <p>Elevada producció i bon vigor, sensible a <i>Botrytis</i>. Brotació primerenca i cicle de maduració mitjà. Fulla grossa. Ratm mitjà i compacte, de batxa mitjana i de batxa colorat. Correcta graduació i batxa acidesa. Aroma peculiar.</p> 	 <p><b>Sinsó</b></p> <p>Batxa producció i bon vigor, sensible a <i>Botrytis</i>. Brotació tardana i cicle de maduració llarg. Fulla grossa, amb pilositat. Ratm mitjà, de batxa mitjana i de coloració mitjana. Correcta maduració. Aroma peculiar.</p> 

# Bodega Ribas – Den äldsta vingården



Bodega Ribas är Mallorcas äldsta vingård och Spaniens tredje äldsta vingård – grundad 1711 och drivs fortfarande vidare av familjen Ribas. Arbetet leds av Araceli och hennes bror Javier vilket innebär något så unikt som att arbetet i fyra generationer letts av kvinnliga vinmakare.

De har specialiserat sig på att bevara flera av de gamla klassiska mallorquinska druvsorterna varav de äldsta är över 60 år gamla vinstockar. Sedan många år har man också övergått till helt ekologisk och så hållbar produktion som möjligt. Från och med skörden 2017 kommer vita och rosé-viner också att vara formellt ekologiskt certifierade.



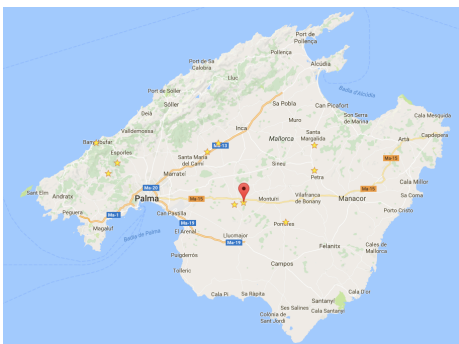
# Mesquida Mora – Tidig biodynamisk och ekologisk vingård



En av de mest kända vingårdarna på Mallorca är Mesquida Mora, ett familjeägt företag som producerat vin i flera generationer, men som sedan 2011 drivs av Bärbara Mesquida Mora. Direkt när Bärbara tog över ansvaret för vingården från sin far började hon ställa om allt arbete till biodynamiskt och blev en av pionjärerna på Mallorca att producera vin på ett hållbart, ekologiskt och biodynamiskt sätt – långt innan detta blev trendigt och efterfrågat från oss konsumenter.

Bärbara är mycket passionerad kring att bevara och utveckla ursprunget från Mallorca och arbetar med de unika druvorna som endast finns på Mallorca som t ex Callet, Mantonegro, Prensall Blanc och Giró. Det mesta av arbetet i vingården sker manuellt och strikt enligt de biodynamiska principerna för att vara i samklang med naturen. Vingården är biodynamiskt certifierad (Demeter) medan vinerna är ekologiskt certifierade.

# OM Oliver Moragues – Ekologisk vingård med fantastisk Agroturismo



Inte långt från Can Majoral i Algaida ligger OM Oliver Moragues som även de arbetar efter hållbara och ekologiska principer. Allt leds av Carlos Moragues som är kusin med Araceli och Javier på Bodega Ribas, något som gör bröderna till medlemmar i Mallorca äldsta "vin-adel".

Vingården domineras av en av Mallorcas absolut äldsta byggnader – Possessió Binicomprat. I den vackra byggnaden med anor från 1200-talet driver Carlos mamma och syster ett mycket personligt agriturismo där man kan checka in med självhushåll. Jämfört med många andra av öns vinmakare producerar Carlos få antal viner - "bara" tre röda, ett rosé och ett vitt vin.

# Vin nr 1: Bodega Ribas –

## Ribas Negre 2017



*Detta vin visar upp de tydliga röda frukterna från den för Mallorca unika Mantonegro druvan med fina mineraltoner från kalkstensjorden*

**Druvor:** 50% Mantonegro, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon och 10% Merlot

**Vinifiering:** Jäsning vid måttlig temperatur mellan 25 och 27°C för att undvika överdriven maceration och för att få de primära aromer av röd frukt från Mantonegro ska prägla vinet. Lagring sker sedan i 10 månader 2-3 år gamla 75% franska och 25% amerikanska ekfat.

**Servering:** Detta är ett vin att dricka under eller efter en måltid. Men det är alltid ännu bättre i sällskap med andra smaker. Det går bra tillsammans med t ex grillat kött och grytor eller tillsammans med kryddig Sobrasada-korv, lufttorkad Jamon Serrano eller lagrade ostar.

Alkohol: 14%

Syra: 4,76 g/l

Residual sockerhalt: 0,18 g/l

# Vin nr 1: Mesquida Mora – Trispol Negre Ecologic 2017



*Detta är ett biodynamiskt odlat komplext vin är gjort med de äldsta 50 åriga Callet vinstockarna kombinerat med 35 åriga Cabernet och Syrah. Det är mycket elegant med fruktighet, komplexitet och mineralitet från de kalkstensrika jordarna och rikt på nyanser.*

**Druvor:** 43% Callet & Mantonegro, 40% Cabernet Sauvignon och 17% Syrah

**Servering:** Vinet är biodynamiskt odlat och framställt utan stabiliserande och klarnande tillsatser och vinner därför på att luftas i flaskan eller karaff ca 30 min innan det dricks. Detta är ett vin att njuta separat men perfekt till ugnstekt eller grillad lamm eller nötkött med örter och grillade grönsaker eller lagrad får eller ko-ostar, gärna lagrade med örter.

**Vinifiering:** Jäsning i ståltank och därefter malolaktisk jäsning för att synkronisera smaker och för att förhindra framtida oxidation. Ingen klarning sker av det färdiga vinet för att bevara druvsmaken. Lagring sker i 12 månader i kombination av nya och gamla franska ekfat (225 l) för att synkronisera smakerna mer.

Alkohol: 13,0%

Syra: 5,7 g/l

Residual sockerhalt: 2,4 g/l [www.winedog.se](http://www.winedog.se) - [goran@winedog.se](mailto:goran@winedog.se)

# Vin nr 3: Oliver Moragues – OM500 2017



*Smaken är kraftfull och intensiv och lång med röd frukt, kryddor och vanilj från ekfatlagringen samt en tydlig mineralitet från jorden. Vinet är torrt med mycket värme och hög syra som ger utmärkt fräschör och har mjuka balanserade tanniner. En fin blend av Mantonegro och Callet tillsammans med Syrah och Cabernet Sauvignon*

**Druvor:** 25% Callet, 25% Mantonegro, 25% Cabernet Sauvignon och 25% Syrah

**Doft:** Tydliga dofter av röd frukt och skogsbär med inslag av mineralitet, kryddor och balsamico nyanser.

**Smak:** Smaken är kraftfull och intensiv och lång med röd frukt, kryddor och balsamico samt en tydlig mineralitet från jorden. Vinet är torrt med mycket värme och hög syra som ger utmärkt fräschör och har mjuka balanserade tanniner.

**Vinifiering:** Varsamt pressade för att förhindra oxidation. 20% av druvorna jäses i nya stora 500l franska ekfat och får ligga tillsammans med jästen 4 månader för att bevara alla aromer. 80% jäses långsamt i ståltank vid låga temperatur på ca 14°C innan buteljering.

Alkohol: 14%

Syra: 5,66 g/l

Residual sockerhalt: 0,00 g/l