



Anima Negra
An 2003
Vin de la terre des Iles Baléares
A N Viticultors

Caractéristiques

Région :	Iles de Majorque - Balears
Appellation :	Felanitx - Balears
Encépagement :	90 % Callet, 5 % Fogoneu, 5 % Mantonegro
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo – ferro calcaire
Situation :	Entre 240m et 390m d'altitude, expositions Est à Ouest, sur une multitude de petites parcelles parsemées d'abricotiers.
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	14 hl/ha
Vinification :	Macération 25 jours puis malolactique en fûts
Elevage :	15 mois en barriques de chêne français (80 %) et américain (20 %)
Vinificateur :	Francesc Grimalt
Propriétaire :	Francesc Grimalt, Miquel Angel Cerda et Peje Obrador

Analyse

Visuel :	Grenat très dense.
Olfactif :	Le premier nez est très fin sur des senteurs minérales et fruitées. La subtilité du nez se dégage sur des notes de fruits rouges ainsi que sur des notes d'élevage très racées.
Gustatif :	La bouche est un modèle de classe et de distinction. Derrière un corps riche et onctueux se déroule une trame tannique extrêmement élégante, avec une finale fraîche et très longue. La rétro-olfaction se fait sur la prune et les épices.
Global :	Le plus beau vin de l'Ile de Majorque et également l'un des plus recherché d'Espagne. On comprend mieux pourquoi. Dans un cahier de dégustation consacré aux grands vins d'Espagne édité par Michel Bettane en janvier 2006, ce vin fut considéré comme la révélation de la dégustation.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2018
Prix estimé à ce jour :	37.40 € TTC – Tarif Club : 34.80 € TTC
Accords mets - vin :	Perdrix en cocotte farcie aux pruneaux
Service :	Carafes 1 heure avant de servir à 17° C