

Son Negre 2022

Bodegas An Negra

Den legendariske og yderst sjældne topvin fra Anima Negra.

Son Negre er den ubedstridte konge af mallorcansk rødvin og Anima Negras ultimative prestigevin. Vinen laves kun i få eksemplarer i særligt gode årgange, og årgang 2022 er således første årgang af dette mesterværk siden 2016!

Son Negre 2022 er en vaskeægte mastodont af en rødvin - raffineret, kompleks og fyldig med en utrolig balance mellem power og elegance, der nærmest er helt overvældende.

Den koncentrerede og unikke smagsoplevelse skyldes de gamle vinstokke på op til 80 år, der giver et meget lavt udbytte, men til gengæld også druer med en ufattelig intensitet.

Son Negre laves 100 % på den lokale mallorcanske druesort Callet. Druerne til vine kommer udelukkende fra Anima Negras ældste og bedste vinstokke.

Druerne høstes ved nænsom håndkraft. Første selektering foregår i marken og derefter i vineriet - både manuelt og ved hjælp af optisk sortering med særlige lyssensorer, som automatisk kasserer uegnede druer. Kun det bedste af det bedste finder vej til den endelige vin.

Vinificering sker i cementtanke, hvorefter vinen lagres i omkring 15 måneder på franske egefade.

Resultatet er en af Spaniens mest raffinerede og unikke vine, som både kan drikkes ung eller lagres i 10-15 år eller mere. Hver årgang af Son Negre frigives desuden med en ny etiket designet af den talentfulde, lokale kunstner Miquel Barceló. Dette gøres for at fremhæve vinens unikke karakter.

Farven er dybrød, nærmest sort. Varme krydderier, blommer, brombær, kandiserede violer, lufttørret vildtkød, allehånde og fin hvid røg vælder op af glasset. I munden fornemmes lag af mørk kirsebærmarmelade og friskkværnet peber. En ekstremt fyldig vin med en lang, koncentreret eftersmag.

Land	Spanien
Område	Barcelona
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Callet, Manto Negro, Syrah, Fogoneu