

Grape varieties

40% Callet, 30% Escursac, 30% Mantonegro

Origin

Spain, Mallorca, Pla i Llevant, Santa Margalida

Soil

calcareous-clay called 'Call vermell'

Vinification

manual harvest, maceration with skins for 6 days, alcoholic fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks

Ageing

4 months in 500-litre French oak barrels (10% of the wine) and stainless steel tanks

Characteristics

Red, Natural, Still, Fruity and juicy

Properties

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Residual sugar: <2 g/l

Also appears in:

Price: 10 - 20€

**CATI RIBOT CAMBUIX**CATI RIBOT, Pla i Llevant, Santa Margalida

2025 50405 1 L

Con este vino buscan la parte más fresca y fluida de las variedades mallorquinas. Cambuix es una palabra mallorquina que significa “mal peinado”. En la añada 2020 después de una granizada, la viña quedó totalmente “despeinada” como un cambuix, por lo que decidimos elaborar un vino rosado, como símbolo de la creación después de la destrucción, reflejo de la misma naturaleza.

NATURAL