

Variedades

Callet (85%) de selección masal [75%] y clonal [25%] y
Montenegro (15%)

Origen

España, Mallorca, Binissalem, Felanitx

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, despalillado del 50% al 75% según el tipo de
depósito, maceración de 15-20 días con "brassage" (pisado con
los brazos) diario, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas en depósitos de plástico, hormigón y acero
inoxidable, prensado suave

Crianza

5 meses en depósitos de hormigón y acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



ELOI CEDO NOVETAT TOTAL

SISTEMA VINARI, Binissalem, Felanitx

2025 27906 1 L

NATURAL