

Variedades

Escursac y Callet

Origen

España, Mallorca, Pla i Llevant, Santa Margalida

Suelo

arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"

Vinificación

vendimia manual, maceración con pieles de 6 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos
de acero inoxidable

Crianza

4 meses en barricas de 500 l de roble francés (10% del vino) y
depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 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