

ALBAFLOR CRIANZA 2012

La bodega familiar Vins Nadal, fundada en 1932, está en Binissalem, casi en el centro geográfico de Mallorca. Su vino está amparado por la D. O. Binissalem y por Vino de La Tierra de Mallorca, con las marcas Albaflor y 110, respectivamente. Albaflor es el nombre del primer vino que elaboró en la isla el Archiduque Luis Salvador, y 110 es el tipo de raíz que tienen las plantas de su viña. Cultivan más de 10 ha de viñedos propios de syrah,

merlot y cabernet sauvignon con las que elaboran vinos de autor y varietales, y 17 ha de pequeñas explotaciones de mantonegro, callet, prensal y moscatel para crianzas y reservas. En Vins Nadal están comprometidos con las viníferas autóctonas, así como con la defensa del medio ambiente (por la que han obtenido una certificación EcoProWine), y el apoyo a los artistas locales, en concreto Albert Pinya, que realiza sus etiquetas. (V)

VINS NADAL Ramon Llull, 2 · 07350 Binissalem (Mallorca) · Tel.: 971 511 058

www.vinsnadal.es · albaflor@vinsnadal.es [f](#) [albaflor-vinsnadal](#) [t](#) [@vinsnadal](#)

NOTA DE CATA

D.O.: Binissalem

VARIEDAD: Mantonegro, cabernet sauvignon, merlot y syrah

CARACTERÍSTICAS: Capa alta de color pícora, limpio y brillante. Fase nasal intensa en la que destacan las notas de fruta roja (cassis y cereza), fruta de licor y notas especiadas (clavo y nuez moscada), perfectamente integradas a las notas de madera, vainilla y ahumadas, que resultan de su estancia en barrica durante 18 meses. En boca es fresco, denso, equilibrado, con notas de fruta roja y de licor. Final persistente y goloso.

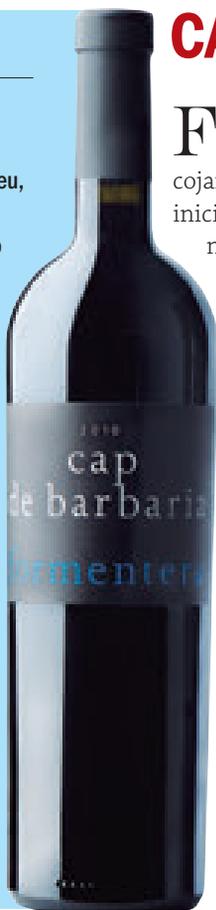


NOTA DE CATA

D.O.: VT Formentera

VARIEDAD: Monastrell, fogoneu, cabernet sauvignon y merlot

CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubí con ribete de reflejos granate. Aroma elegante y complejo de fruta negra, especiado, muy mineral y balsámico, aspecto que incrementa la complejidad. En boca es espirituoso, aparecen hierbas silvestres, resulta terroso y yodado, y se nota sutilmente la madera en forma de aroma de tabaco de pipa e incluso de cacao. Redondo y equilibrado sin ser excesivamente corpulento. Fresco, suave y de largo recorrido. Presenta matices de salinidad que nos acercan al Mediterráneo.



CAP DE BARBARIA 2010

Fundada en 2000, esta bodega tiene como objetivo elaborar vinos que recojan la esencia de Formentera. Desde su inicio optó por preservar la tradición vinícola, trabajando con las dos variedades autóctonas de la isla mediterránea –monastrell y fogoneu–, y ensamblarlas con las atlánticas –cabernet sauvignon y merlot–.

Cap de Barbaria 2010, seleccionado entre los 100 mejores vinos de España y mejor vino de las Balea-

res, es su emblema, su origen, y la expresión de una búsqueda: la del punto óptimo de maduración de los hollejos. Con sumo cuidado se selecciona cada una de las uvas que pasarán por el proceso de maceración, altamente artesanal. Se elaboran y envejecen las variedades por separado, en diferentes tipos de barricas de roble, durante un período que suele oscilar entre los 12 y 14 meses, para finalmente aunarlas en la justa medida antes de que realicen la crianza. (V)

CAP DE BARBARIA

Crta. de Cap de Barbaria, km 5,8 · Apartado de Correos 380 · 07860 Sant Francesc (Formentera) ·
Tel.: 647 707 572 / 629 771 275 · www.capdebarbaria.com

