**La Buena Vida**
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

# ÀN/2 2022
## Ànima Negra - 150 cl. (Magnum)




ÀN/2 est le “deuxième vin” du domaine. Comme c’est le cas pour le premier vin, l'Ànima Negre, il est principalement constitué des cépages typiques de Majorque. La grande différence avec le premier vin est la petite part de Syrah (15%) qui apporte plus de structure à ce deuxième vin. Depuis le millésime 2016, la vinification est menée par parcelles, ce qui a permis d’élever l’ensemble des vins rouges du domaine à un niveau supérieur.

**Assemblage**
Callet (65%), Mantonegro (20%), Syrah (15%), Fogoneu

**Région:**
Illes Balears

**Appellation:**
Vino de la Tierra de Mallorca

**Domaine viticole:**
Ànima Negra

Biologique

**Vinification**
Les raisins sont récoltés manuellement dans de petites caisses de 10 kg. Une première sélection est effectuée à la vigne, suivie d’une seconde sur la table de tri. Après la récolte, les raisins sont conservés une nuit en chambres froides à 8–10°C pour initier une macération et fermentation lentes, afin d’exprimer au mieux le fruit. Les raisins sélectionnés sont transférés par gravité dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation alcoolique, sous contrôle de température. La fermentation malolactique se déroule ensuite en cuves béton et partiellement en cuves inox. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques de chêne, majoritairement français, avec une petite proportion de chêne américain.

**Potentiel de garde**
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2029-2031
A boire jusqu'à : 2035

**Servir**
18°C

**Commentaires de dégustation**
Vin à forte typicité. Robe d’une rouge cerise profond. Vin qui associe finesse et elegance. Il offre un nez très expressif, marqué d’épices méditerranéennes, de notes terreuses, de torréfaction et de fruit (cerise, groseille rouge). Le bois étant joliment intégré, le vin est en parfait équilibre. Attaque ronde et très élégante, milieu de bouche charnu, matière et profondeur. Un vin avec une signature minérale. Quelle grandeur, quelle élégance!

Description du domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en en riant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.