



Terra de Falanís

Muac!

Mallorca

Al cor del sud-est de Mallorca neix **Muac!**, un vi sorprenent que capta l'essència de l'illa mediterrània en cada glop. **Fresc i elegant**, aquest vi negre és el reflex del paisatge mallorquí, on la brisa marina i el sol influeixen en cada vinya.

Elaborat majoritàriament amb Callet (70%), Mantonegro i Fogoneu (20%) i un petit percentatge de Cabernet Sauvignon (10%) de vinyes de 20 anys, els seus raïms són recollits a mà en caixes petites seleccionades i sotmeses a un meticulós procés de vinificació i la seva posterior criança.

Però **Muac!** és més que un vi, és una història que comença amb el seu disseny trencador i continua amb el viatge sensorial que ofereix. **Pere Joan**, el famós dibuixant mallorquí, ha posat el seu segell personal en la imatge d'aquest vi. El seu estil, que va trencar els motlles clàssics del còmic, ens transporta a escenes quotidianes d'una manera fresca, divertida i totalment innovadora.

Cada etiqueta i cada detall visual de **Muac!** estan dissenyats per capturar l'essència de la joventut, la llibertat i el gaudi sense límits.

L'autenticitat del mediterrani

Muac! és un vi sorprenent i molt gastronòmic que en copa parada té aromes de fruita negra i records d'espècies. Però en moure la copa sorgeix la fruita vermella àcida aportant gran complexitat. En boca és fresc, franc, amb un taní ben integrat i amb sabors que recorden la fruita confitada i el sotabosc mediterrani.

És el vi perfecte per a aquells que busquen una experiència autèntica sense pretensions però amb molta personalitat. Convida a descobrir els sabors de l'illa i a gaudir de cada moment. Un brindis per la joventut, per la frescor i per l'alegria de viure!



Fitxa

VARIETATS DE RAÏM

70% Callet, 20% Mantonegro-Fogoneu, 10% Cabernet Sauvignon

COLLITA

La verema es realitza totalment a mà en caixes petites de 10 kg.

ELABORACIÓ

Elaborat amb vinyes procedents de la zona sud-est de l'illa de Mallorca. La influència de les brises marines permet que les vinyes es trobin en un estat sanitari excepcional, aportant raïms equilibrats i saborosos amb una edat mitjana de 20 anys. Tots els raïms se sotmeten a una rigorosa selecció manual i òptica per seguir un meticulós protocol de vinificació i criança.

ENVELLIMENT

La fermentació és a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable de 7.000 i 10.000 litres a uns 28°C. Es macera durant uns 17 dies de mitjana. Permaneix un màxim de 6 mesos en bótes de roure francès i americà utilitzades pel nostre celler Ànima Negra per a la meitat de la fruita.

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA* 13% Vol.

ACIDESA TOTAL* 5.3 g/L

pH* 3.69

**Els valors poden variar depenent de la collita*