



# Muac!

## Mallorca

En el corazón del sureste de Mallorca nace **Muac!**, un vino sorprendente que capta la esencia de la isla mediterránea en cada sorbo. Fresco y elegante, este tinto es el reflejo del paisaje mallorquín, donde la brisa marina y el sol influyen en cada viña.

Elaborado mayoritariamente con Callet (70%), Mantonegro y Fogoneu (20%) y un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon (10%) de viñas de 20 años, sus uvas son recogidas a mano en pequeñas cajas, seleccionadas y sometidas a un meticuloso proceso de vinificación y su posterior crianza.

Pero **Muac!** es más que un vino, es una historia que comienza con su diseño rompedor y continúa con el viaje sensorial que ofrece. **Pere Joan**, el célebre dibujante mallorquín, ha puesto su sello personal en la imagen de este vino. Su estilo, que rompió los moldes clásicos del cómic, nos transporta a escenas cotidianas de una manera fresca, divertida y totalmente innovadora. Cada etiqueta y cada detalle visual de **Muac!** están diseñados para capturar la esencia de la juventud, la libertad y el disfrute sin límites.



## *La autenticidad del Mediterráneo*

Muac! es un vino sorprendente y muy gastronómico que, a copa parada, cuenta con aromas a frutas negras y recuerdos a especias. Pero al mover la copa, surge la fruta roja ácida aportando gran complejidad. En boca es fresco, franco, con un tanino bien integrado y con sabores que recuerdan la fruta escarchada y el sotobosque mediterráneo.

Es el vino perfecto para quienes buscan una experiencia auténtica, sin pretensiones, pero con mucha personalidad. Invita a descubrir los sabores de la isla y a disfrutar cada momento. ¡Un brindis por la juventud, por la frescura, por la alegría de vivir!

# Ficha

## VARIEDADES DE UVA

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

## COSECHA

La vendimia se realiza totalmente a mano en pequeñas cajas de 10 Kg.

## ELABORACIÓN

Elaborado con viñas procedentes de la zona sureste de la Isla de Mallorca. La influencia de las brisas marinas permite que las viñas se encuentren en un estado sanitario excepcional, aportando uvas equilibradas y sabrosas con una edad media de 20 años. Todas las uvas se someten a una rigurosa selección manual y óptica para seguir un meticuloso protocolo de vinificación y crianza.

## CRIANZA

La fermentación es a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 7.000 y 10.000 litros a unos 28°C. Se macera durante unos 17 días de promedio. Permanece un máximo de 6 meses en barricas de roble francés y americano usadas por nuestra bodega Ànima Negra para la mitad de la fruta.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA\*** 13% Vol.

**ACIDEZ TOTAL\*** 5.3 g/L

**pH\*** 3.69

*\*Puede variar dependiendo de la añada*