Día 4 del "Calendario de Adviento Vinicola"

viernes 4 de diciembre de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

¡Esta Navidad REGALA VISIBILIDAD!

¿Aún no has visto los proyectos que van saliendo en el "Calendario de Adviento Vinicola" de Perfectanino?

Como en todo "Calendario de Adviento", cada día abres una ventanita y descubres una chocolatina diferente. Esto es igual, pero en lugar de una chocolatina descubres cada día un proyecto vinícola diferente.

Todo ese día estará dedicado a un solo proyecto. Hablaremos de él en el feed, en stories e incluso habrá algún concurso! Así que estar muy atentos/as.

La idea surge por la situación del covid-19 que estamos viviendo. Muchos negocios están cerrando o teniendo fuertes pérdidas, por eso quiero que esta Navidad nos regalarnos VISIBILIDAD.

Cuesta muy poco y podemos ganar mucho.

¿Qué presentamos hoy?

Hoy presentamos al ¡Gran Son Puig !



"Gran" en el sentido mallorquín de "viejo", pues es el mayor o más viejo en la familia de los vinos de la bodega Son Puig, ya que pasa 2 años en barrica y al menos 3 en botella antes de salir al mercado.

En la foto hay una botella de la añada 2014 (fantástica y a punto de agotarse) posando frente al busto que sirvió de inspiración a Jaume Vilardell para diseñar su etiqueta. Cada uno de los vinos de la bodega muestra en su etiqueta un lugar o rincón de la finca donde se producen, Son Puig.

Son Puig nunca compran uvas a otros productores, sólo usan las de su finca. De ahí que

toda la gama lleve el mismo nombre, pues apuestan por preservar su identidad que viene determinada por este maravilloso y fértil valle de Puigpunyent, en plena Serra de Tramuntana.

Naturalmente la cosecha es manual y seleccionada en el propio viñedo por el mismo equipo todos los años.

Gran Son Puig 2014: Vino tinto que ha pasado 22 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano. Marida muy bien con carnes de caza y otros platos sabrosos, incluso pesados. También con quesos fuertes y chocolate negro. Resulta muy agradable después de las comidas. Mezcla de las variedades: Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 35%. Alc. 15%vol. Serie limitada de 2554 botellas.
Este vino solo se elabora los años en los que la vendimia es realmente buena.

Notas de cata

- Color granate oscuro
- Aroma complejo de cassis, moras negras, habano, cacao y especias.
- En boca es corpulento, sabroso con taninos maduros y acidez integrada.

¿Qué tenéis que hacer para participar en el SORTEO?

- **SIGUE** @sonpuigwines y @perfectanino
- Da **LIKE** a esta foto.
- **MENCIONA** a 2 amig@ en los comentarios.

Mucha suerte!