

ROVER N° 1

Un vino con cuerpo, de prestigio y con personalidad propia

La familia Oliver ha elaborado vino en tierras de Mallorca desde el siglo XVIII, a partir de viñas Mantonegro, con las que producían vinos en la antigua bodega del pueblo de Algaida. En 2005, Javier y su familia viajan a Australia para ampliar experiencias y nuevos conocimientos. Un viaje que les dio la perspectiva y el coraje para continuar con el legado de sus antepasados añadiendo su sello personal.

Hoy en día, Nave Rover, elabora sus vinos de manera tradicional, centrándose en conseguir la mejor uva con procesos naturales y con la mínima intervención posible, 100% ecológicos y 100% sostenibles, siendo la primera bodega de España que funciona exclusivamente mediante energía solar propia. Para ellos, la mejor manera de hacer un buen vino es respetar la viña y trabajar para ayudarle a producir su mejor fruto.

Vino tinto 75% Syrah y 25% Mantonegro

IPG Mallorca

Añada 2019

Alcohol: 14,5%

Crianza: 12 meses en barrica de roble.

Recomendación: abrir media hora antes de servir o decantarlo o airearlo para que oxigene.

Descripción: de color vivo y brillante rojo picota, en nariz tiene aromas a cerezas y frutos rojos con notas a tabaco y pimienta. Entrada en boca muy agradable, resulta cremoso y sabroso con una gran expresión frutal.

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, estofados y guisos y platos condimentados.

