



VAD GÖR VINERNA FRÅN CAN AXARTELL SÅ UNIKA?

WHAT MAKES CAN AXARTELL WINES SO UNIQUE?
¿QUÉ HACE ÚNICOS A LOS VINOS DE CAN AXARTELL?



Can Axartell visar upp en filosofi som blandar tradition med respekt för råmaterialet och utveckling av vin, och med sitt goda arbete befäster de att de är en av främsta bodegorna på Mallorca. Can Axartell är beläget i Pollença, och byggdes över stenbrottet på den gamla medeltida gården med samma namn, vars anor sträcker sig åtminstone till 1314. Även med den avantgardistiska designen lyckas den vara i perfekt harmoni med Serra de Tramuntana.

Embracing a philosophy that mixes tradition and respect for the raw ingredients and winemaking process, Can Axartell confirm once again that, thanks to their expertise, they are one of the most distinguished wineries in Mallorca. Located in Pollença, the winery was built on a stone quarry in the medieval estate of Can Axartell, whose oldest record dates back to the year 1314. Even with its avant-garde design, the building sits in perfect harmony with its surroundings of the Serra de Tramuntana.

Con una filosofía que mezcla tradición y respeto por la materia prima y la elaboración de vino, Can Axartell vuelve a confirmar con su buen hacer que es una de las bodegas más distinguidas de Mallorca. Situada en Pollença, fue construida sobre la cantera de la antigua finca medieval de Can Axartell, cuyo registro más antiguo data de 1314. Aún con su diseño vanguardista, logra quedar en perfecta armonía con el entorno de la Serra de Tramuntana.



Familjen Schwarzkopf har valt Mallorca och det lokala jordbruket för sin vingård, och har en produktion av otroliga viner fulla av nyanser som lyckas tillfredsställa den mest krävande konsumenten. Men... vad är Can Axartells hemlighet? Hur skapas den färgen, känslan, smaken och aromen? Svaret på allt detta finns i metoden för naturligt utarbetande, med användning av rörelser till förmån för tyngdkraften, som skämmer bort druvan på ett känsligt sätt. På så sätt kan ett resultat av högsta kvalitet uppnås!

The Schwarzkopf family chose Mallorca and its local agriculture as the location for their winery, a place in which this family produces incredible wines full of nuances which manage to satisfy even the most demanding consumers. However, what is Can Axartell's secret? How do they achieve that colour, touch, taste and aroma? The answer lies within their natural production method that uses movements that harness the gravitational force and handles grapes with great care. This is how you obtain a high-quality result!

La familia Schwarzkopf ha apostado por Mallorca y la agricultura local para su bodega, en la que elabora increíbles vinos llenos de matices que logran satisfacer al consumidor más exigente. Pero... ¿cuál es el secreto de Can Axartell? ¿Cómo logra ese color, tacto, gusto y aroma? La respuesta a todo esto reside en su método de elaboración natural, usando movimientos a favor de gravedad, que miman la uva de forma delicada. ¡Así se obtiene un resultado de máxima calidad!

Odlingarna är egna och hållbara, enligt ekologiska principer, vilket möjliggör absolut kontroll över hela produktionsprocessen. Frukterna väljs ut manuellt för att säkerställa att endast den bästa kvaliteten används, vilket ger smakerna på de viner som tillverkas förr på Mallorca. Av alla dessa skäl är det inte förvånande att deras viner har sin plats i de mest populära restaurangerna!

Ctra. Vieja Pollença-Campanet,
km 15, 07460 Pollença
+34 871 870 353 / +34 638 036 282
info@canaxartell.es
www.canaxartell.com

They grow their own grapes sustainably, following the principles of ecology, which allows them to have absolute control of the entire production process. The fruits are hand-picked to ensure that only the best quality ones are used, thus obtaining the flavour of wines that were produced in Mallorca long ago. For all these reasons, it's of no surprise that their wines are present in the most exclusive restaurants!

Los cultivos son propios y sostenibles, siguiendo los principios de la ecología, lo que permite el control absoluto de todo el proceso de elaboración. Los frutos son seleccionados de manera manual para asegurarse de que solo se utilizan los de mejor calidad, obteniendo así los sabores de los vinos elaborados antaño en Mallorca. Por todo ello, ¡no es de extrañar que sus vinos estén presentes en los restaurantes más selectos!

