

CAMINS DE MALLORCA CABERNET 2022

IGP MALLORCA

EL MERLOT SUELE SER LA PRIMERA UVA TINTA COSECHADA EN SON ANTEM. JUNTO CON LAS UVAS DE UN VIÑEDO EN TERRAZAS DE CABERNET QUE MADURA SOLO UNOS DÍAS DESPUÉS, SE CREÓ EL CAMINS CABERNET.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Todas las uvas son cosechadas a mano, seleccionadas una primera vez en los viñedos y una segunda vez en la bodega. Todas las uvas fueron despalladas y fermentaron juntas. El vino envejeció en tanques de acero de 500 litros durante nueve meses y fue embotellado completamente sin ninguna influencia de roble el 7 de junio de 2023.

AÑADA 2022

Las lluvias tan necesarias comenzaron el año y recargaron significativamente los niveles de agua subterránea. La primavera temprana fue seca y soleada, allanando el camino para una temporada de floración perfecta. El follaje exuberante y abundante ayudó a proteger las uvas durante los calurosos meses de verano. Las uvas se cosecharon con un equilibrio perfecto entre finales de julio y finales de agosto. La cosecha de 2022 se puede describir como animada, bien equilibrada y llena de energía.

NOTAS DE CATA

Generoso con sabores de grosellas negras, ciruelas oscuras, violetas y un toque de regaliz. Notas herbales de hojas de grosella negra y pimienta verde. Taninos claros pero bien integrados y minerales, con una acidez refrescante.



[CLICK AND DOWNLOAD
HIGH RESOLUTION](#)

UVA 91% CABERNET
VARIEDADES 9% MERLOT
PRODUCCIÓN 500 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE CORCHO NATURALES
CULTIVO ORGÁNICO EN
CONVERSIÓN
(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL 13 %