

CAMINS CALLET 2022

IGP MALLORCA

CALLET ES UNA VARIEDAD DE UVA AUTÓCTONA, CULTIVADA EXCLUSIVAMENTE EN MALLORCA. EN TOTAL, APENAS HAY 300 HECTÁREAS, CONVIRTIÉNDOLO EN UNA VERDADERA RAREZA. DESTACA POR SU INTENSA FRUTOSIDAD MÁS QUE POR SU CUERPO Y POTENCIA.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Callet ha sido plantado en terrazas magras y bañadas por el sol para obligar a las plantas a producir pequeñas cosechas de uvas intensamente sabrosas. Esta primera añada de Callet fermentó en un tanque de acero inoxidable y maduró en el mismo tanque con sus lías. El contacto con la piel duró 14 días, después de lo cual el vino fue prensado y comenzó la fase de envejecimiento. El vino fue embotellado el 7 de junio sin ninguna clarificación o filtración. Tiene un color claro con una frutuosidad intensa, viva y compleja, y un retrogusto largo y complejo.

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

Elegante, fresco y afrutado con notas de cerezas rojas, frambuesas, fresas frescas, rosas y especias herbales. El sabor se basa en la frescura y la elegancia con un retrogusto intenso y prolongado.



UVA	
VARIEDADES	100% CALLET
PRODUCCIÓN	2 100 BOTELLAS
VOLUMEN	750 ML
BOTELLAS/CAJA	6 BOTELLAS
CIERRE	CORCHO NATURAL
CULTIVO	ORGÁNICO EN CONVERSIÓN
	(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL	12 %