

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM MALVA 2022

IGP MALLORCA

MALVA REPRESENTA LA MALVASÍA, UNA UVA MALLORQUINA.

ESTA ES NUESTRA EXPRESIÓN DE SON ANTEM:
INNOVADORA, LIGERA Y ELEGANTE, CON CAPAS DE
SABORES Y AROMAS.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Malva está compuesto por un 70 % de Malvasía y un 30 % de Chardonnay, procedentes de viñedos plantados en 2019 en suelos calcáreos. Las uvas fueron cosechadas a mano el 15 de agosto y las uvas Chardonnay a finales de julio. El mosto fermentó en un tanque de acero inoxidable sin control de temperatura. La parte de Chardonnay fermentó en una bodega de roble francés de 228 litros durante un año. Ambos vinos se almacenaron sobre sus lías y se mezclaron a mediados de mayo de 2022 antes de embotellarlo el 5 de junio.

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

Vino ligero, fresco y elegante con aroma a flor de naranjo y sabor a limón a la parrilla, mandarina y pera asiática. Final seco, matizado con claras notas minerales.



HAZ CLIC AQUÍ PARA
DESCARGAR LA IMAGEN

UVA 70% MALVASIA
VARIETADES 30% CHARDONNAY
PRODUCCIÓN 850 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE CORCHO NATURAL
CULTIVO ORGÁNICO EN
CONVERSIÓN
(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL 13 %