

CAMINS DE MALLORCA 2022

IGP MALLORCA

CAMINS SIGNIFICA CAMINO EN MALLORQUÍN Y SIMBOLIZA EL VIAJE QUE HEMOS REALIZADO Y EL CAMINO QUE HEMOS ELEGIDO PARA CREAR UN VINO TÍPICO DE SU HERENCIA MALLORQUINA.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Camins de Mallorca es una mezcla de uvas Syrah, Monastrell y un poco de Manto Negro cultivadas en suelos de caliza. Las vides fueron plantadas en 2019 y la cosecha se realizó a mano. Las uvas fueron despalilladas antes de que comenzara la primera fermentación de forma espontánea en tanques de acero inoxidable. Las pieles de las uvas permanecieron en contacto con el mosto durante un período de 14 a 15 días antes de la segunda fermentación. El vino joven fue luego envejecido en tanques de acero antes de ser embotellado. El vino no está filtrado.

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

Este vino es deliciosamente frutado y fresco, con un carácter succulento de cereza roja, arándano, grosella roja y frambuesa, seguido de notas de regaliz, especias frescas y minerales. El retrogusto es suave y matizado.



HAZ CLIC AQUÍ PARA
DESCARGAR LA IMAGEN

UVA 55% SYRAH
VARIETADES 40% MONASTRELL
5% MANTO NEGRO
PRODUCCIÓN 4 500 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE DIAMS
CULTIVO ORGÁNICO EN
CONVERSIÓN
(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL 12,5 %