

SON ANTEM FOSCA 2022

IGP MALLORCA

FOSCA TOMA SU NOMBRE DEL DIALECTO MALLORQUÍN, QUE SIGNIFICA OSCURO, NEGRO Y MISTERIOSO. UN NOMBRE APROPIADO PARA UN VINO CON UN COLOR INTENSO Y PROFUNDO.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Fosca es una mezcla de Cabernet Sauvignon y Merlot procedente de cuatro parcelas diferentes de nuestra viña. Las vides fueron plantadas en 2019 en suelos de caliza/tiza y arcilla roja rica en hierro. Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas primero en la viña y luego en la bodega después de la vendimia. Todas las uvas fueron despalladas. La mezcla final se realizó directamente después de la fermentación, y luego el vino envejeció durante nueve meses en barricas de roble francés de 3000 litros y una barrica nueva de 228 litros. Fosca fue embotellado sin filtrar a principios 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.

TASTING NOTES

Un vino maravillosamente complejo y de cuerpo completo; intenso, afrutado y herbal con notas de ciruela, grosella negra, regaliz y violetas que se mezclan con especias mediterráneas (tomillo, romero, laurel). La acidez refrescante, junto con unos taninos firmes pero bien integrados, le confiere al vino una gran estructura, longitud y frescura.



HAZ CLIC AQUÍ PARA
DESCARGAR LA IMAGEN

UVA	80% CABERNET
VARIETADES	SAUVIGNON, 20% MERLOT
PRODUCCIÓN	4 500 BOTELLAS
VOLUMEN	750 ML
BOTELLAS/CAJA	6 BOTELLAS
CIERRE	CORCHO NOATURAL
CULTIVO	ORGÁNICO EN CONVERSIÓN (certificado en Sept 2022)
ALCOHOL	13,5 %