

# CAMINS BLANC 2023

IGP MALLORCA

CAMINS SIGNIFICA "CAMINO" EN MALLORQUÍ Y SIMBOLIZA EL VIAJE QUE HEMOS REALIZADO Y EL CAMINO QUE HEMOS ELEGIDO PARA CREAR UN VINO TÍPICO DE SU HERENCIA MALLORQUINA. ESTA ES LA PRIMERA COSECHA DE CAMINS BLANC.

## VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

*Camins Blanc es una mezcla de 94% Chardonnay y 6% Giró. Las uvas se fermentan en una bodega de roble de 3000 litros y se crían sobre sus lías durante seis meses. Chardonnay y Giró se fermentaron por separado. La mezcla final se realizó en marzo y el vino se embotelló sin clarificación pero con una ligera filtración.*

## AÑADA 2023

*El invierno fue relativamente suave, con menos precipitaciones de lo normal, excepto por una nevada en las montañas en febrero que reabasteció los reservas de agua. La primavera comenzó bien pero terminó siendo inestable, lo que resultó en una floración desigual. Muchas partes de la isla recibieron fuertes lluvias, pero Son Antem solo vio un poco. La cosecha se realizó bajo buenas condiciones entre el 28 de julio y el 1 de septiembre. 2023 fue un año desafiante debido a la sequía y la floración prolongada, pero gracias a una cuidadosa selección, las uvas fueron de muy alta calidad. Los vinos son intensos y aromáticos, con buena acidez y una estructura fina.*

## NOTAS DE CATA

*Seco, fresco y afrutado, con notas de manzanas amarillas, cítricos, melocoton, roble, hierbas y minerales. Final fresco y bien equilibrado con una textura ligeramente cremosa.*



UVA 94% CHARDONNAY  
VARIEDADES 6% GIRÓ  
PRODUCCIÓN 2 400 BOTELLAS  
VOLUMEN 750 ML  
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS  
CIERRE DIAMS  
CULTIVO ORGÁNICO  
ALCOHOL 12,5 %