

# CAMINS CALLET 2023

## IGP MALLORCA

EL CALLET ES UNA VARIEDAD DE UVA AUTÓCTONA, CULTIVADA ÚNICAMENTE EN MALLORCA. EN TOTAL, HAY APENAS 300 HECTÁREAS, LO QUE LA CONVIERTE EN UNA VERDADERA RAREZA. DESTACA MÁS POR SU INTENSIDAD FRUTAL QUE POR SU CUERPO Y POTENCIA.

### VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

*El Callet se ha plantado en terrazas pobres y bañadas por el sol para obligar a las plantas a producir cosechas pequeñas de uvas intensamente sabrosas. Las uvas se cosecharon a mano, se clasificaron y se despalillaron. La mayoría de las bayas se mantuvieron intactas y, después de unos días, se inició el "remontado". Tras cinco días, se pasó a "pigeage" dos veces al día hasta que el vino estuvo seco. El vino se prensó y se crió en tanques de acero inoxidable sobre sus lías hasta el embotellado. El vino se embotelló el 18 de marzo sin clarificación ni 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

*Ligero, intenso y vivaz. Fresco y afrutado, con notas de cerezas rojas, frambuesas, fresas frescas, rosas y hierbas. El sabor se caracteriza por su frescura y elegancia, con un retrogusto intenso y prolongado.*



UVA 100% CALLET  
VARIETADES  
PRODUCCIÓN 2000 BOTELLAS  
VOLUMEN 750 ML  
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS  
CIERRE CORCHO NATURAL  
CULTIVO ORGÁNICO  
ALCOHOL 12 %