

SON  
ANTEM  
ALARÓ

# CAMINS GIRÓ 2023

IGP MALLORCA

CAMINS SIGNIFICA "CAMINO" EN MALLORQUÍN Y SIMBOLIZA EL VIAJE QUE HEMOS EMPRENDIDO, ASÍ COMO EL CAMINO QUE HEMOS ELEGIDO PARA CREAR UN VINO QUE SEA TÍPICO DE SU HERENCIA MALLORQUINA.

## VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

*Camins Giró es una mezcla de 86% Giró y 14% Chardonnay. Las uvas se fermentan en tanques de acero inoxidable y se crían sobre sus lías, con un 75% en una fudre de roble de 3000 litros y un 25% en tanques de acero inoxidable durante seis meses. 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

*Vino seco, fresco y elegante, con toques de flores blancas, pera, melocotones, cítricos, ralladura de lima, minerales calcáreos y sutiles notas de roble. Final largo y matizado con una frescura delicada y una mineralidad encantadora.*



UVA 86% GIRÓ  
VARIETADES 14% CHARDONNAY  
PRODUCCIÓN 2 400 BOTTELLAS  
VOLUMEN 750 ML  
BOTELLAS/CAJA 6 BOTTELLAS  
CIERRE DIAMS  
CULTIVO ORGÁNICO  
ALCOHOL 12,5 %