

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM MALVA 2023

IGP MALLORCA

MALVA REPRESENTA LA MALVASÍA, UNA UVA MALLORQUINA. ESTA ES NUESTRA EXPRESIÓN DE SON ANTEM: INNOVADORA, LIGERA Y ELEGANTE, CON CAPAS DE SABORES Y AROMAS.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Malva es 100% Malvasía de viñas plantadas en 2019 en suelos calcáreos. El mosto se fermentó y se crió en tanques de acero inoxidable. Estuvo sobre sus lías durante seis meses antes del embotellado. El vino se embotelló con filtración pero sin clarificación.

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

Fresco y afrutado con una dulzura sutil, con toques de albaricoque, durazno blanco, pera, cítricos, jazmín, flor de azahar y una mineralidad calcárea. Final largo y fresco con una dulzura equilibrada y notas minerales distintivas.



UVA 100 % MALVASIA
VARIETADES
PRODUCCIÓN 2 000 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE DIAMS
CULTIVO ORGÁNICO
ALCOHOL 14%