

SON  
ANTEM  
ALARÓ

# SON ANTEM S'ERA 2023

IGP MALLORCA

EN SON ANTEM, UNA GRAN "ERA" CIRCULAR SE ENCUENTRA EN UNA PEQUEÑA COLINA CON VISTAS A MALLORCA. UNA "ERA" ES UN LUGAR DONDE SE TRILLA LA COSECHA DE CEREALES. LA VARIEDAD DE UVA AUTÓCTONA CALLET PROSPERA Y CRECE BIEN EN LOS VIÑEDOS EN TERRAZAS ALREDEDOR DE LA ERA.

## VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

100% de la variedad de uva autóctona Callet, plantada en 2020. Tras la cosecha manual, las uvas se clasifican, se despallan y se fermentan en un tanque de acero inoxidable. El vino se prensa y luego se cría durante 6 meses en una barrica de roble usada antes de ser embotellado 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

Muy elegante y complejo, con aromas concentrados de cerezas rojas, frambuesas, algunas fresas frescas, así como notas de hierbas y roble que aportan estructura al vino. De color ligero con una frutalidad intensa, fresca y al mismo tiempo compleja, mineralidad calcárea distintiva y un final largo.



UVA 100 % CALLET  
VARIEDADES  
PRODUCCIÓN 3 500 BOTELLAS  
VOLUMEN 750 ML  
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS  
CIERRE DIAMS  
CULTIVO ORGÁNICO  
ALCOHOL 12%