

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM SA COSTERA 2022

IGP MALLORCA

SITUADO EN UNA COLINA, EL VIÑEDO SA COSTERA ABARCA 2,82 HECTÁREAS DE VIDES ORIENTADAS AL SUROESTE, CON VISTAS A LA BAHÍA DE PALMA Y A LA SIERRA DE TRAMUNTANA. SA COSTERA SIGNIFICA "PENDIENTE EMPINADA" EN MALLORQUÍN.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

El suelo del viñedo Sa Costera es un antiguo lecho de río con una base de roca caliza dura y compacta. Sobre esta base se encuentran aproximadamente 40 cm de tierra roja rica en hierro. La orientación hacia el oeste convierte a Sa Costera en un viñedo cálido, compensado por una fresca brisa marina. Las uvas, recolectadas a mano, fueron despalilladas y fermentadas en tanques de acero inoxidable, y la mezcla se finalizó en septiembre de 2022. Luego, el vino se envejeció durante 17 meses en una nueva foudre de 3.000 litros de roble suizo de las montañas del Jura. Se embotelló sin filtrar en marzo de 2024.

AÑADA 2022

Las lluvias tan necesarias comenzaron el año y recargaron significativamente los niveles de agua subterránea. La primavera temprana fue seca y soleada, allanando el camino para una temporada de floración perfecta. El follaje exuberante y abundante ayudó a proteger las uvas durante los calurosos meses de verano. Las uvas se cosecharon con un equilibrio perfecto entre finales de julio y finales de agosto. La cosecha de 2022 se puede describir como animada, bien equilibrada y llena de energía.

NOTAS DE CATA

Un vino de cuerpo medio y concentrado con aromas de cerezas oscuras, ciruelas, hierbas, minerales y notas de roble. Elegante y especiado.



UVA 70% MONASTRELL
VARIEDADES 30% SYRAH
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/ 6 BOTELLAS
CAJA
CIERRE CORCHO NATURALES
CULTIVO ORGÁNICO EN
CONVERSIÓN
(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL 13%