

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM VESPRES 2023

IGP MALLORCA

ESTA MEZCLA DE TINTOS ES LA EXPRESIÓN MÁS COMPLETA DE LA COMPLEJA GEOLOGÍA DE NUESTRA FINCA Y DEL CLIMA MARÍTIMO DE MALLORCA. EN MALLORQUÍN, EL DIALECTO DE LA ISLA, "VESPRES" SIGNIFICA TARDE O ORACIÓN VESPERTINA.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Vespre es una mezcla de uvas Syrah y Monastrell provenientes de diferentes parcelas de nuestro viñedo. El suelo en el que crecen las vides de Syrah es un mosaico de arcilla roja rica en hierro, caliza y margas. Las vides de Monastrell crecen en viñedos con suelos blancos, calcáreos, pedregosos y pobres. El 75 % de las uvas Syrah fueron despalladas, mientras que las uvas Monastrell fueron completamente despalladas. Tras la segunda fermentación, los vinos fueron ensamblados y criados en tres partes: una parte maduró en una cuba de roble austríaco de 3000 litros, otra parte en una barrica nueva de roble suizo de 228 litros, y una pequeña parte en un depósito de acero inoxidable. Las tres componentes se unieron en diciembre de 2024 para formar el coupage final. El vino fue embotellado sin filtrar en enero de 2024.

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

Vespre es un vino elegante, armónico y bien estructurado con un glorioso paladar de ciruelas, moras, frambuesas silvestres, hierbas, regaliz, rosas y minerales. Los taninos bien integrados llevan el vino hacia su final largo y fresco.



UVA 53% SYRAH,
VARIEDADES 47% MONASTRELL
PRODUCCIÓN 4 250 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE CORCHO NATURAL
CULTIVO ORGÁNICO
ALCOHOL 13,5 %