

CAMINS de SON ANTEM BLANC 2024 IGP MALLORCA

CAMINS SIGNIFICA "CAMINO" EN MALLORQUÍ Y SIMBOLIZA EL VIAJE QUE HEMOS REALIZADO Y EL CAMINO QUE HEMOS ELEGIDO PARA CREAR UN VINO TÍPICO DE SU HERENCIA MALLORQUINA. ESTA ES LA PRIMERA COSECHA DE CAMINS BLANC.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

En Camins Blanc 2024, las variedades de uva se fermentaron por separado.

Chardonnay en foudres de roble austríaco y alemán (20-30 hl) y acero inoxidable.

Giró Ros en barricas francesas de 500 L y acero. El 70% del vino se vinificó en madera y el 30% en acero, con 10 meses de crianza en roble. Hubo fermentación maloláctica parcial, sin removido de lías ni trasiegos. El ensamblaje se realizó en junio de 2025 y el embotellado en julio, sin clarificación y solo con ligera filtración.

AÑADA 2024

La temporada de cultivo de 2024 estuvo marcada por una prolongada sequía, con solo 151 mm de lluvia entre enero y agosto. A pesar de los desafíos, una cuidadosa selección dio como resultado bayas pequeñas y concentradas con una acidez vibrante. ¿El resultado? Vinos de intensidad excepcional, que equilibran maravillosamente frescura y frutosis. Una vez más, los suelos ricos en caliza de Son Antem demuestran que la elegancia y la vitalidad son sus señas de identidad.

NOTAS DE CATA

Aroma intenso y matizado de fruta de hueso madura, cítricos y notas minerales con un sutil toque de roble. En boca, seco, fresco y afrutado, con un equilibrio fino entre hierbas mediterráneas, cítricos y un final cremoso marcado por la mineralidad.



UVA 55% CHARDONNAY
VARIEDADES 45% GIRÓ ROS
PRODUCCIÓN 3 700 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE DIAMS
CULTIVO ORGÁNICO
ALCOHOL 13 %