

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM S'ERA 2024

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% Callet, la variedad autóctona de Mallorca, plantada en 2020. Tras una vendimia manual y una selección minuciosa, las uvas se despalillan y fermentan en depósitos de acero inoxidable. El vino se cría durante 7 meses en un foudre de 3.000 litros (cuarto uso) antes de su embotellado en julio de 2025. El resultado es un vino que expresa la pureza de la Callet y la identidad única del terruño mallorquín, con carácter, elegancia y autenticidad.

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 frutuosidad. 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 marcado por frutos rojos y una clara mineralidad, donde la expresión herbal de la Callet se combina con matices de frambuesa, fresa y notas pedregosas. En boca, intenso, de cuerpo medio y elegante, con sabores de frutos rojos bañados por el sol, una frescura vibrante y un final largo dominado por la mineralidad.



UVA 100 % CALLET
VARIEDADES
PRODUCCIÓN 3 500 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE CORCHO NATURAL
CULTIVO ORGÁNICO
ALCOHOL 12,5 %