

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM ALBA 2024

IGP MALLORCA

ESTA MEZCLA DE BLANCOS 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, ALBA SIGNIFICA BLANCO, AMANECER Y LUZ.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

Alba fue el primer vino blanco que elaboramos en la añada 2021. La cosecha 2024 marca nuestra tercera edición, ya que en 2023 no se produjo. Las uvas proceden de cinco parcelas distintas de Chardonnay y, debido a la reducida vendimia de 2024, se ensamblaron desde la fermentación. Esta tuvo lugar en un foudre nuevo de 2.000 litros de roble austríaco/alemán, otro foudre de 1.500 litros ya curtido y tres barricas de roble francés, dos nuevas y una de segundo uso. La crianza se realizó sobre lías, sin removido, con fermentación maloláctica parcial, uno de los foudres no "quiso" completarla. El resultado es un vino que refleja pureza, complejidad y la esencia de nuestro Chardonnay.

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 frutalidad. 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

Alba es un blanco de cuerpo medio, sutil y elegante con una fina elevación de acidez y una ligera textura cremosa. Manzanas amarillas y frutas de hueso amarillas juegan armoniosamente con cítricos maduros, flores blancas carnosas y un toque de roble. El final es largo y puro, con una mineralidad bien definida y agradable.



UVA
VARIETADES 100% CHARDONNAY
PRODUCCIÓN 3 500 BOTELLAS
150 MAGNUMS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE DIAMS
CULTIVO ORGÁNICO
ALCOHOL 13 %