

SON
ANTEM
ALARÓ

SON ANTEM SA TANCA 2022

IGP MALLORCA

SA TANCA SIGNIFICA "CLOS" EN MALLORQUÍN, HACIENDO REFERENCIA A UN VIÑEDO CERRADO POR PAREDES. MANTO NEGRO ES UNA UVA AUTÓCTONA DE MALLORCA, AQUÍ ACOMPAÑADA POR UN POCO DE SYRAH.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS

El viñedo tiene un tamaño de 0.54 hectáreas, y el suelo es pedregoso con rastros de arcilla roja rica en hierro. Esto confiere a las uvas una frutuosidad intensamente especiada. El vino está compuesto por un 91% de Manto Negro junto con un 9% de Syrah para proporcionar una mayor vivacidad en la acidez. La parte de Manto Negro fue en parte envejecida en una barrica nueva de 500 litros hecha de roble suizo de los Montes Jura (suelo calizo), y en parte en tanques de acero inoxidable. La parte de Syrah fue envejecida en acero, y la mezcla final se realizó a mediados de mayo antes de ser embotellada sin filtrar el 6 de junio de 2023.

AÑADA 2022

Las tan necesarias lluvias comenzaron el año y recargaron significativamente los niveles de agua subterránea. El inicio de la primavera fue seco y soleado, allanando el camino para una temporada de floración perfecta. La frondosidad abundante ayudó a proteger las uvas durante los calurosos meses de verano. Las uvas fueron cosechadas con un equilibrio perfecto entre finales de julio y finales de agosto. La vendimia de 2022 se puede describir como animada, bien equilibrada y llena de energía.

NOTAS DE CATA

Elegante con una energía vibrante. Aromas frutales y frescos con sabores a fresas silvestres, cerezas, escaramujos, regaliz, turrón, minerales y matices de roble. Bien equilibrado con taninos pulidos y un final complejo.



UVA 91% MANTO NEGRO
VARIEDADES 9% SYRAH
PRODUCCIÓN 1 000 BOTELLAS
VOLUMEN 750 ML
BOTELLAS/CAJA 6 BOTELLAS
CIERRE NATURAL CORK
CULTIVO ORGÁNICO IN
CONVERSIÓN
(certificado en septiembre de 2022)
ALCOHOL 13 %