

SON AMARET

M A L L O R C A

Viognier 2022



TIPO DE VINO	Blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vino de la tierra Mallorca
VARIEDAD	Viognier
DATOS TÉCNICOS	Grado alcohólico 13,0% Acidez total 4,9 g/L (á. tartárico) Azúcares residuales 1,1 g/L
ELABORACIÓN	Sedimentación, fermentación en frío en tanques de acero con un almacenamiento de levadura fina muy largo
DESCRIPCIÓN	El Viognier, con su fruta opulenta, es una de las variedades de uva más excitantes del mundo. La nariz ya insinúa lo que aflora plenamente en el paladar: fruta madura de pera, albaricoque y algún sabor exótico de plátano suave. La acidez maravillosamente integrada, el cuerpo a juego y la rica fruta crean un gran equilibrio. Gracias a su concentración y agarre, persiste en el paladar durante largo tiempo. Esto lo convierte en una experiencia de placer con potencial de envejecimiento.
ALERGENOS	Contiene sulfitos
FORMATOS DISPONIBLES	0,75 L
TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO	10-12 °C