

# SON AMARET

M A L L O R C A

## Blanco 2023



TIPO DE VINO	Blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vino de la tierra Mallorca
VARIETADES	Viognier y Prensal Blanc
DATOS TÉCNICOS	Grado alcohólico 13,5 % Acidez total 5,0 g/L (á. tartárico) Azúcares residuales 1,9 g/L
ELABORACIÓN	Parcialmente despallado con maceración corta, parcialmente prensado de racimos enteros, sedimentación, fermentación en frío en tanque de acero con almacenamiento prolongado de levadura fina
DESCRIPCIÓN	La primera añada del Blanco combina el carácter afrutado del Viognier con el cuerpo y el equilibrio del Prensal Blanc, una variedad autóctona mallorquina. Esta gran combinación tiene un sabor jugoso, suave y con cuerpo, con una excitante combinación de fruta verde (por ejemplo, grosella espinosa) y amarilla, como albaricoque y melocotón en particular, así como una sutil impresión exótica. El final es redondo y sorprendentemente largo. El Blanco combina muy bien con muchos platos ligeros.
ALERGENOS	Contiene sulfitos
FORMATO DISPONIBLE	0,75 L
TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO	10–12°C