

SON AMARET

M A L L O R C A

Viognier 2023



TIPO DE VINO	Blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vino de la tierra Mallorca
VARIEDAD	Viognier
DATOS TÉCNICOS	Grado alcohólico 13,5 % Acidez total 4,9 g/L (á. tartárico) Azúcares residuales 2,2 g/L
ELABORACIÓN	Parcialmente despalillado con maceración corta, parcialmente prensado de racimos enteros, sedimentación, fermentación en frío en tanque de acero con almacenamiento prolongado de levadura fina
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: pera madura, albaricoque, membrillo y un toque de fruta exótica. La acidez maravillosamente integrada, el cuerpo adecuado y la rica fruta forman un gran equilibrio. Gracias a su concentración y agarre, permanece largo tiempo en el paladar. Esto lo convierte en una experiencia de placer con potencial de envejecimiento.
ALERGENOS	Contiene sulfitos
FORMATO DISPONIBLE	0,75 L
TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO	10 – 12 °C