



ÀN'R 2024

IGP ILLES BALEARS

Rosat únic elaborat amb *callet* a la zona de Son Negre. Vinyes amb poca profunditat de terra, sòl amb roques calcàries i una gran presència mineral, a més d'una escassa retenció d'aigua, que proporciona un color vermell a la terra, també coneguda com a *call vermell*.

Elaboració del vi

Elaborat amb 100% *callet*, de vinyes seleccionades de la zona de Son Negre amb una gran energia biològica deguda als nutrients que es troben a la zona i a la influència dels arbres fruiters que conviuen entre elles. Gràcies a la localització estratègica, els vents diürns, coneguts com *embats*, ajuden a mantenir la planta sana i aporten els avantatges d'una zona ben ventilada. La verema és manual i òptica, i mitjançant un sistema de gravetat es transporta fins als dipòsits d'acer inoxidable, passant prèviament una nit a cambra per temperar els raïms a 2 graus. Macerat amb la pell durant unes 20 hores i desfangat durant 3 dies, s'elabora en dipòsits d'inòx a una temperatura controlada de 16 graus.

Criança

En dipòsits de ciment durant 4 mesos.

Varietats de raïm
100% *callet*

Verema
Es realitza de manera manual en caixes petites de 10 kg i en el punt just d'acidesa.

Grau alcohòlic*
11,5% Vol.

Acidesa total*
5,9 g/L

pH*
3,19

*Aquesta dada pot variar en funció de l'anyada