ÀN'R 2024

IGP ILLES BALEARS

Rosado único elaborado con *callet* en la zona de Son Negre. Viñas con poca profundidad de tierra, suelo con rocas calcáreas y mucha presencia mineral, además de una escasa retención de agua, que proporciona un color rojo a la tierra, también conocida como *call vermell.*

Elaboración del vino

Elaborado con 100% *callet*, de viñas seleccionadas de la zona de Son Negre con una gran energía biológica debido a los nutrientes que albergan en la zona y a la influencia de los árboles frutales que conviven entre ellas. Gracias a la localización estratégica, los vientos diurnos, conocidos como embates, ayudan a tener una planta sana y las ventajas de una zona ventilada. Vendimia manual y óptica que, a través de un sistema de gravedad, es transportada hasta los depósitos de acero inoxidable, pasando previamente una noche en cámara para atemperar las uvas a 2 grados. Macerado con su piel durante unas 20 horas y desfangado durante 3 días, su elaboración es en depósitos de inox a temperatura controlada de 16 grados.

Crianza

En depósitos de cemento durante 4 meses.

Variedades de uva
100% *callet*

Vendimia
Se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 10 Kg y en su punto justo de acidez.

Graduación alcohólica*
11,5% Vol.

Acidez Total*
5,9 g/L

pH*
3,19

*Este dato puede variar en función de la añada.