



DATOS TÉCNICOS

Variedad: **100% Viognier**
 Rendimiento: 7.500 kg/hectárea
 Edad del viñedo: 12 años
 Acidez: 5.27 gH2T/L
 % Vol: 13 pH: 3,38
 Acidez Volátil: 0.25 gHAc/L
 Parcela: Ses Marjades

NOTA DE CATA

“La profundidad del mediterráneo”

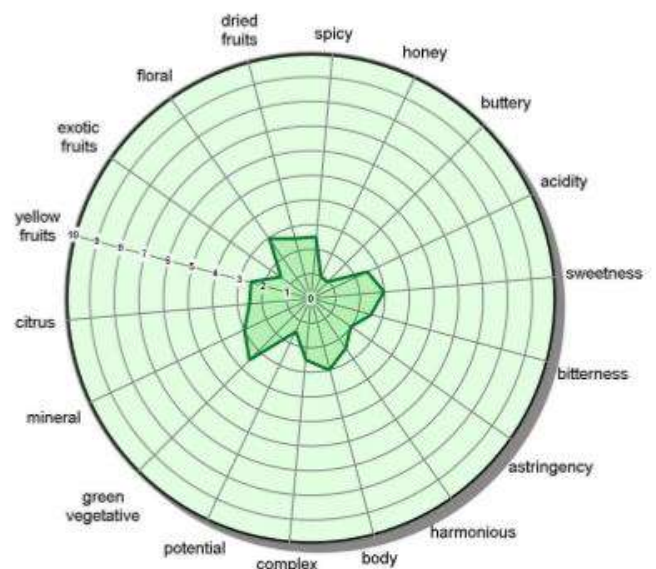
Amarillo claro. Aromático y sofisticado. Resaltan las notas cítricas, las flores blancas como el azahar y frutas exóticas como la piña y el maracuyá. La entrada en boca es voluminosa y untuosa con un marcado carácter salino propio de nuestra isla. Fresco, estructurado y de largo postgusto.

MARIDAJES

Marida con la cocina mediterránea, carnes blancas, frutos secos, arroces y pescados a la plancha o en salsa.

TEMPERATURA

10-12°



Variedad conocida como “las uvas del infierno”, debido a la dificultad de su cultivo; procede de una ladera de la Serra de Tramuntana expuesta al naciente. Con pocas horas de sol y terrenos profundos que permiten una maduración muy larga, con mucha acidez y gran equilibrio aromático.

La vendimia se realiza de forma escalonada, llegando a hacer hasta tres pases por las mismas viñas para obtener la uva en el momento óptimo de maduración. El desfangado es estático durante 72 horas, luego se fermenta con sus propias levaduras a 13 °C. Permanece 5 meses en botella antes de salir al mercado.