



FICHA DE CATA

VIOGNIER

2025

La profundidad del Mediterráneo

NOTA DE CATA

Amarillo dorado. En nariz es un equilibrio de frutas exóticas (piña, maracuyá) frutas de hueso (melocotón), cítricos y frutos secos, con sutiles recuerdos de miel. Su entrada en boca es muy voluminosa y untuosa con carácter salino propio de nuestra isla. De gran estructura y frescura que permiten que el postgusto sea largo y expresivo.

MARIDAJES

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

TEMPERATURA 10 ° - 12 °

DATOS TÉCNICOS

Variedad	Viognier		
Vol.	13,5%	pH	3,43
Acidez	5,45 g H ₂ T/L	Acidez Volátil	0,21 g HAc/L
Edad viñedo	16 años	Rendimiento	5.000 kg/ha
Parcela	Ses Marjades		

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 elaboración se realiza macerando los hollejos durante unas horas para extraer la complejidad y salinidad de la uva. El desfangado es estático durante 72 horas, luego se fermenta con sus propias levaduras a 13 °C.