



## NOTA DE CATA

### *“La profundidad del mediterráneo”*

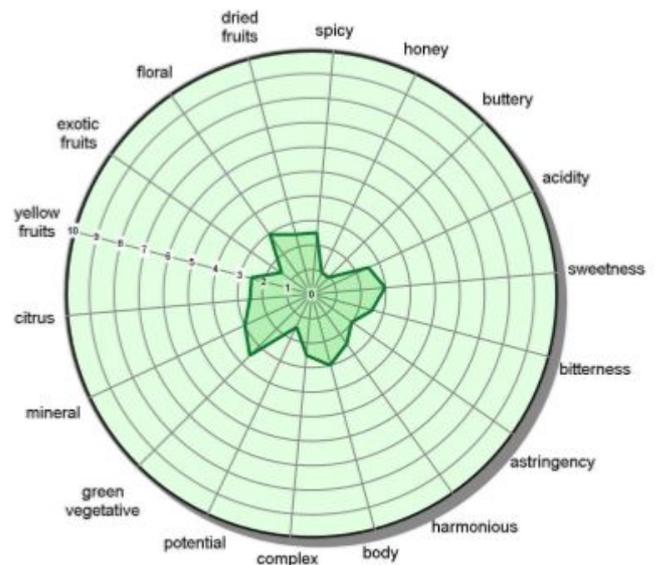
Amarillo dorado. En nariz es un equilibrio de frutas exóticas (piña, maracuyá) frutas de hueso (melocotón) y salinidad del mar. Su entrada en boca es muy voluminosa y untuosa, aparece cierto carácter salino propio de nuestra isla. Se aguanta con la estructura y frescura que permiten que el postgusto 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: **100% Viognier**  
 Rendimiento: 7.000 kg/hectárea  
 Edad del viñedo: 11 años  
 Acidez: 5.65 gH2T/L  
 Vol: 13,5% pH: 3,36 Acidez  
 Volátil: 0.37 gHAc/L  
 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 3 días 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. Permanece 5 meses en botella antes de salir al mercado.