son
Juli
ana

Bienvenidos a Son Juliana

El vino es un elemento mágico. Reúne a las personas, acompaña las buenas comidas, vincula a los sibaritas y suscita tertulias interesantes. Nosotros, desde siempre, apreciamos el buen vino y contemplamos su elaboración como una auténtica labor cultural. El cultivo y la vinificación son todo un arte, un arte que siempre habíamos querido practicar nosotros mismos. En 2013 se nos presentó la oportunidad de hacer realidad este sueño largamente acariciado siguiendo nuestras propias ideas, en una región vitícola tradicional situada en pleno corazón de Mallorca. Desde entonces, en Son Juliana cultivamos nueve variedades de vid. Estamos orgullosos de nuestro fantástico equipo y del extraordinario éxito que logramos con la primera cosecha, que se agotó enseguida. Jamás hubiéramos imaginado que nuestra primera añada, la del 2016, tendría tal acogida. Estamos muy agradecidos y consideramos este éxito como reconocimiento de nuestro vino. Nos confirma que vamos por buen camino y nos motiva aún más para seguir este rumbo.
Será un placer tenerle a nuestro lado.
Günther, Jonas y Vincent Zimmer

Son Juliana se encuentra en pleno corazón de Mallorca

Aquí crece y madura nuestro vino. La imagen exterior de la bodega se integra en el paisaje. En cambio, a la hora de diseñar el interior, nos hemos centrado estrictamente en los requisitos marcados por las distintas secuencias de la vinificación. Por eso, la proximidad es un factor clave para cada fase de este proceso. Todos los viñedos se hallan en los alrededores de la bodega, todos los pasos de procesamiento de la uva y vinificación tienen lugar en Son Juliana. La electricidad necesaria para el funcionamiento de la bodega procede al 100 % de lo que la isla nos regala a diario: mucho sol y viento en abundancia.

Apostamos por la vendimia manual sin tratamientos químicos

Nuestros viñedos abarcan siete hectáreas. Esto es decisivo para poder cumplir nuestro objetivo de gestionar los cultivos respetando la naturaleza. Porque solo es posible realizar el trabajo a mano, si los viñedos no superan estas dimensiones. Como en la viticultura ecológica, protegemos nuestras vides con azufre y cobre. Trabajamos la tierra con tractor y azada, sin emplear productos químicos. Esto nunca es fácil, pocas veces es rápido, pero estamos convencidos de que es lo mejor para el vino. Con la vendimia manual selectiva cosechamos pocas cantidades en pequeños cubos, de manera que prácticamente no se dañan los racimos recogidos. Así podemos evitar procesos microbiológicos prematuros que podrían mermar la calidad del vino.

Arte tradicional y técnica enológica moderna

Completamos el arte tradicional y un cultivo respetuoso con la naturaleza con técnicas enológicas modernas en nuestra bodega. De esta manera podemos controlar y ajustar exactamente los diversos procesos desde la uva cosechada hasta el vino elaborado. Además, al proyectar las nuevas instalaciones optamos por disponer de más espacio de lo habitual para poder realizar la vinificación con mayor facilidad, higiene y precisión. Para el envejecimiento utilizamos barricas de roble francés y americano.

Vino de la tierra de Mallorca

Nuestro vino nace, crece y envejece en Mallorca. En siete hectáreas cultivamos nueve variedades de uva, entre ellas las vides tradicionales autóctonas Manto Negro, Callet, Prensal Blanc o Giró Ros. Todas ellas garantizan los aromas característicos y la diversidad de sabores de nuestros vinos blancos, tintos y rosados.

Solemos describirlos como vinos de carácter natural con uno ligero punto ácido, notas abundantes de fruta y, si han envejecido en barrica, taninos suaves. Y sabemos que hemos acertado en todo, si usted nos dice: „El Son Juliana me encanta. Sabe a vacaciones y en casa sigue siendo un deleite para el paladar. Es un vino ideal para beberlo con amigos.“

Aceite de oliva de Mallorca

En el olivar de Son Juliana hemos plantado más de mil olivos de las variedades Arbequina y Picual. Ya hemos saboreado la primera cosecha de nuestro aceite con pan tostado, pescado, carne y verduras a la plancha...

Nuestro aromático aceite virgen extra de aceitunas de la variedad Picual con su sabor intenso y especiado dará un toque especial a sus platos.

Si prefiere un aceite más suave y afrutado sin toques amargos, seguro que le gustará nuestro aceite de Arbequina.

Son Juliana une a personas que comparten nuestra pasión

Günther Zimmer ha dado vida y nombre a Son Juliana en Mallorca. Ahora es una bodega familiar. Gestionamos la bodega con la ayuda activa de familiares, amigos y personas que prácticamente ya forman parte de la familia de Son Juliana, como son Rafael, Fernando, Toni, Axel y Juliana.

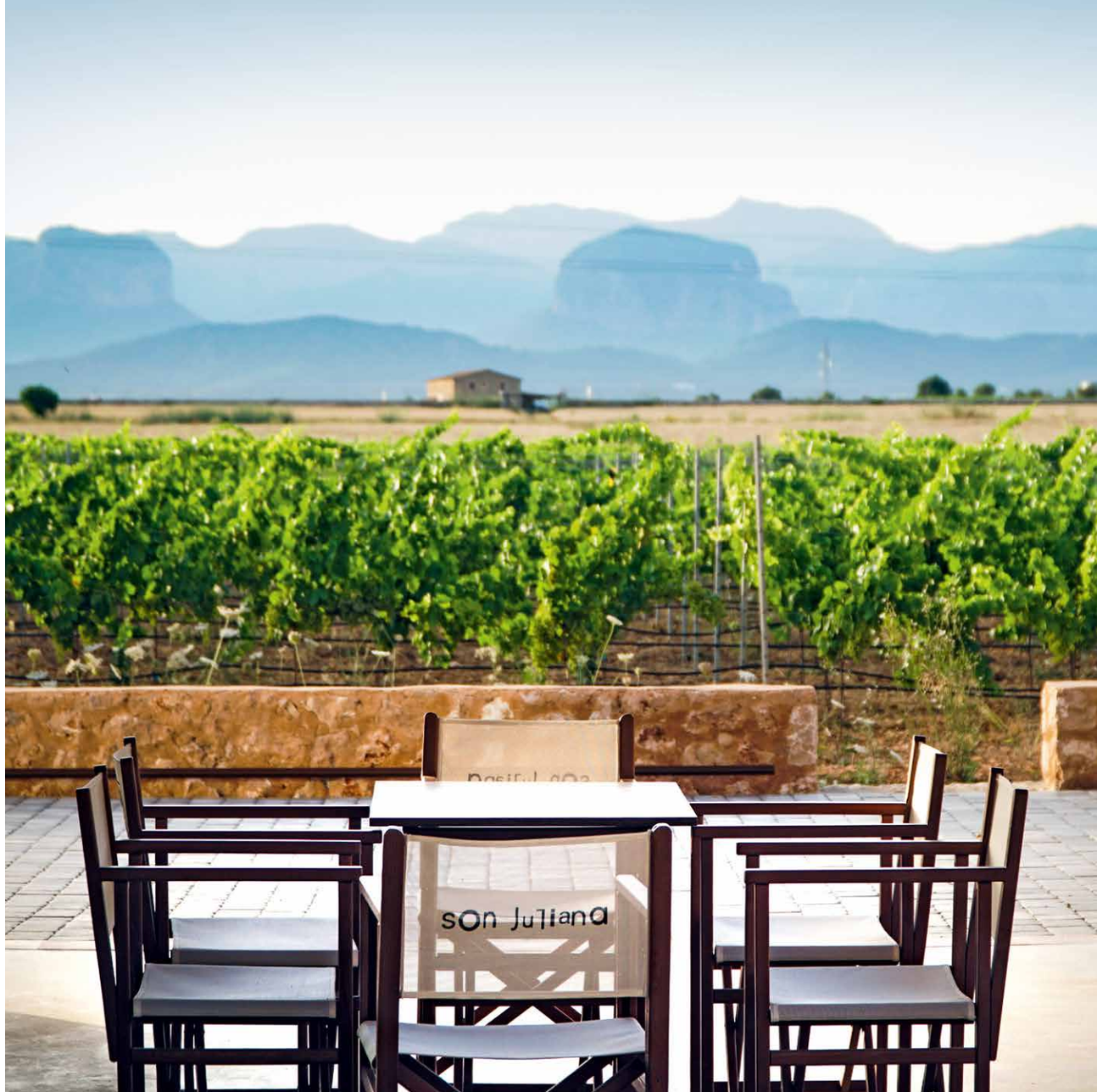
Con ellos compartimos la pasión por el trabajo en armonía con la naturaleza y el afán de presentar nuestros vinos con en una calidad óptima. ¿Qué es nuestra mayor satisfacción? Que usted disfrute con el fruto de nuestro trabajo igual que nosotros.

Visítenos o pida Son Juliana a domicilio

Envíos a domicilio: si hemos despertado su interés por nuestros productos y desea obtener más información, visite nuestro sitio web ***www.sonjuliana.de***. Si ya sabe qué productos quiere degustar en casa, estaremos encantados en recibir su pedido por email a ***info@sonjuliana.de***.

Son Juliana en Mallorca: para concertar la fecha deseada para una cata de vino acompañada por exquisitas tapas en nuestra bodega, rogamos dirigirse directamente a nuestros compañeros de la bodega. Puede escribir en español, alemán o inglés: ***info@sonjuliana.de***.

Fotos: Dennis Fuhro, Luca Langenbacher, **Textos:** tilofriedmann.de, **Diseño:** johannesdecker.de



sonjuliana.es

Bodega Son Juliana S.L.
Carretera Santa Maria –
Sencelles KM 7.2
07142 Santa Eugenia,
Baleares-Mallorca