

TRISPOL

Any 2018



Tipus de criança: tina de roure francès de 5000 litres per al sirà i callet i botes de roure francès de 225 litres per al cabernet sauvignon.

Grau: 13%

ATT: 5.3

Sucres residuals: 0.6

Clarificació: no

Embotellat: juliol 2019

Sortida al mercat: juliol 2020

Nota de tast:

Fruita vermella especiada amb tocs de vainilla i cacau i lleugeres notes piracíniques per una boca golosa, fresca, llarga i persistent.

Apunts:

Un TRISPOL, és a dir un terra, és un dels elements necessaris per començar un nou projecte vital. TRISPOL és cos, és estructura, és una forma propera de fer referència a la mare terra, la que ens dona la vida i el vi. A l'etiqueta hi apareixen les rajoles trepitjades durant la infància a casa dels padrins materns de Can Verdera a Porreres.

Varietats: callet, cabernet i sirà.

Zona Vitícola: Vi de la Terra de Mallorca.

Viticultura: biodinàmica

Climatologia: 2018 va ser un any de clima ben Mediterrani: un principi d'any plujós i amb algunes gelades que va anar seguit una primavera plujosa; l'abril va ser més càlid que maig i el juny fou atípicament fresc. L'estiu va ser càlid i sec, mancant de precipitacions i una tardor amb abundants pluges que ajudaren a recuperar les reserves hídriques.

Vinificació: fermentació per separat dels diferents tipus de raïms i maceració postfermentativa segons les varietats. Una vegada descubats s'ha fet la fermentació malolàctica en dipòsit d'inoxidable i llavors s'han ensamblat per fer la criança.



MESQUIDA
MORA