

TRISPOL

Año 2018



Variedades: callet, cabernet y syrah

Zona Vitícola: Vi de la Terra de Mallorca

Viticultura: biodinámica

Climatología: en 2018 el clima fue típicamente Mediterráneo: un comienzo de año lluvioso y con algunas heladas, seguido de una primavera lluviosa; abril fue más cálido que mayo y junio atípicamente fresco. Un verano cálido y seco, sin precipitaciones, y un otoño con abundantes lluvias ayudaron a recuperar las reservas hídricas.

Vinificación: fermentación por separado de los diferentes tipos de uva y maceración postfermentativa según las variedades. Una vez descubados se ha realizado la fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y después se han ensamblado para el período de crianza.

Tipo de crianza: tina de roble francés de 5000 litros para el syrah y el callet y barricas de roble francés de 225 litros para el cabernet sauvignon.

Grado: 13%

ATT: 5.3

Azúcares residuales: 0.6

Clarificación: no

Embotellado: julio 2019

Salida al mercado: julio 2020

Nota de cata: frutos rojos especiados con toques de vainilla y cacao y ligeras notas piracénicas para una boca golosa, fresca, larga y persistente.

Apuntes: el TRISPOL, es decir, el suelo, es uno de los elementos necesarios para emprender un nuevo proyecto vital. TRISPOL es cuerpo, es estructura, es una manera cercana de conectar con a la madre tierra, la que nos da la vida y el vino. En la etiqueta aparecen las baldosas tantas veces pisadas durante la infancia en la casa de los abuelos maternos de Can Verdera, en Porreres.



MESQUIDA
MORA