

ACROLLAM BLANC

Año 2023



Variedades: premsal y giró

Zona Vitícola: Vi de la Terra de Mallorca

Viticultura: biodinámica

Climatología: El 2023 ha sido un año de contrastes. En febrero se despidió con una nevada importante de un grosor de más de 4 cm en Porreres y Felanitx, hecho muy poco habitual. Siguió una primavera de pluviometría moderada y cerramos la estación con un episodio de lluvias inédito y localizado que hizo acumular 204 litros acompañados de granizo. En dos días se acumuló el equivalente al 40% de lo que llueve anualmente. Los viñedos de Felanitx no recibieron tanta agua.

Las estadísticas hablan de un año incluso más cálido que en 2022, pero la percepción es que en 2023 el calor llegó más tarde que el año anterior. Lo cierto es que los

meses de verano fueron extremadamente cálidos. Julio fue un mes de muchas noches tropicales y se registraron dos oleadas de calor. En agosto en Porreres tuvimos 8 días con temperaturas superiores a 36 grados, cuando lo normal son 2 y septiembre fue un mes cálido. El final de verano y otoño no han sido generosos en precipitaciones ni en temperaturas bajas y las cubiertas vegetales plantadas durante octubre y noviembre prácticamente no han crecido.

Vinificación: equilibrio de tres elaboraciones para el premsal: maceración prefermentativa, maceración carbónica y fermentación con pieles, mientras que para el giró optamos por un prensado directo. Una vez fermentadas las distintas variedades por separado realizamos el ensamblaje definitivo sin utilizar anhídrido sulfuroso durante su elaboración.

Tipo de crianza: con lías finas hasta justo antes del embotellado sin añadirle anhídrido sulfuroso.

Grado: 13%

ATT: 4,7

Azúcares residuales: 0,3

Clarificación: no

Embotellado: abril 2024

Salida al mercado: mayo 2024

Nota de cata: fruta blanca fresca, fina y delicada para una boca viva, con notas salinas y cal.

Apuntes: Acrollam es Mallorca al revés, porque nos gusta trabajar a nuestro aire, a menudo “al revés” de lo habitual, huyendo de los cánones establecidos.

En la etiqueta del ACROLLAM BLANC aparece una mujer en busca de su identidad, la feminidad dispuesta a lanzarse al mar, preparada para vivir nuevas aventuras y liderar el cambio sin renunciar a su manera de hacer las cosas: sin miedo a las olas ni al temporal. Las ganas de vivir, de sentirse acariciada por la sal de nuestro mar. El ACROLLAM BLANC comparte una imagen: el mandala formado por figuras concéntricas que sugiere su búsqueda de perfección en la elaboración de los diferentes vinos, mientras que el perímetro del círculo evoca el retorno a los ciclos de la naturaleza, como la propia viña.

