

ACROLLAM BLANC

Año 2025



Variedades: premsal y giró

Zona vitícola: VÍ de la Terra de Mallorca

Viticultura: biodinámica

Climatología: El año 2024 finalizó con un acumulado de 216,6 litros durante el último trimestre, y 2025 se estrenó con un mes de enero cálido, seco y ventoso, con tan solo 15 litros de precipitación.

El mes de febrero únicamente nos dejó una precipitación de 25,9 litros, y el inicio de la primavera nos llevó a acumular 70 litros durante el mes de marzo. En abril apenas se alcanzaron los 13,2 litros.

Mayo y junio mantuvieron la misma tónica, con acumulados inferiores en comparación con otras zonas de la isla. El mes de mayo se cerró con 21,4 litros y

temperaturas suaves, dando paso a un junio cálido y seco. Fue la antesala de un verano marcado por episodios intermitentes de olas de calor.

La vendimia comenzó el día 11 de agosto y, durante la tercera semana de vendimia, 15 litros refrescaron los viñedos de Felanitx, mientras que 11,8 litros eliminaron el polvo de los de Porreres. Finalizó el día 9 de septiembre, un mes cálido y de lluvias ligeras, que regó los viñedos ya vendimiados con un total de 26 litros.

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: 12,5%

ATT: 4,9

Azúcares residuales: 0,2

Clarificación: no

Embotellado: abril 2026

Salida al mercado: mayo 2026

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.

