

ACROLLAM BLANC

Any 2025



Varietats: premsal i giró

Zona Vitícola: Vi de la Terra de Mallorca.

Viticultura: biodinàmica

Climatologia: El 2024 acabà amb un acumulat al darrer trimestre de 216,6 litres i el 2025 començà amb un gener càlid, sec i ventós amb només 15 litres de pluja.

El mes de febrer només ens deixà una ploguda de 25,9 litres, i l'inici de primavera amb ens dugué a acumular 70 litres al mes de març. A l'abril just arribàrem als 13,2 litres.

Maig i juny mantingueren la tònica i els acumulats foren inferiors comparats amb altres zones de l'illa. Tancàrem amb 21,4 litres i temperatures suaus per donar pas a un

juny càlid i sec. Va ser la porta d'entrada a un estiu amb onades de calor intermitents.

Començàrem la verema dia 11 d'agost i la tercera setmana de verema 15 litres refrescaren les vinyes de Felanitx, i 11,8 litres llevaren la pols a les de Porreres. L'acabàrem dia 9 de setembre, un mes càlid i de pluja lleu, que regà les vinyes ja vermades amb 26 litres.

Vinificació: equilibri de tres elaboracions per al premsal: maceració prefermentativa, maceració carbònica i fermentació amb les pells mentre que per al giró optam per un premsat directe. Una vegada fermentades les diferents varietats per separat realitzam l'ensamblatge definitiu sense utilitzar sulfurós durant tota la seva elaboració.

Tipus de criança: amb les mares fines fins just abans de l'embotellat sense afegir-hi sulfurós.

Grau: 12,5%

ATT: 4,9

Sucres residuals: 0,2

Clarificació: no

Embotellat: Abril 2026

Sortida al mercat: Abril 2026

Nota de tast:

Fruita blanca fresca, fina i delicada per una boca viva, amb notes de salabor i calç.

Apunts:

Acrollam és Mallorca al revés perquè a nosaltres ens agrada fer feina a la nostra manera, moltes vegades "al revés" del que és habitual, fugint dels cànons establerts.

A l'etiqueta d'ACROLLAM BLANC hi apareix una dona que cerca la seva identitat, la feminitat disposada a tirar-se al mar, preparada per viure noves aventures i liderar el canvi sense renunciar a la seva manera de fer: sense por a les onades ni al temporal. Les ganes de viure, de sentir-se acaronada per la salabor del nostre mar.

L'ACROLLAM BLANC comparteix una imatge: el mandala format per figures concèntriques que suggereix la seva recerca de la perfecció en l'elaboració dels diferents vins, mentre que el perímetre del cercle evoca el retorn als cicles de la natura, com la vinya mateixa.

