

# GORGOLLASSA

Año 2025



**Variedades:** gorgollassa

**Zona vitícola:** Vi 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:** 2/3 derrapados y 1/3 sin derrapar. Fermentado a 25 grados con levaduras autóctonas y remontando suavemente cada dos días. Maloláctica en depósito.

**Tipo de crianza:** Barrica de 500 litros y depósito de acero inoxidable.

**Grau:** 12 %

**ATT:** 3,9 g/Lt

**Azúcares residuales:** 1 g/Lt

**Clarificación:** No

**Embotellado:** Febrero 2026

**Nota de cata:** Es un vino con poca coloración, con aromas florales y a bosque mediterráneo. Elegante, delicado y complejo, con una acidez suave, textura sedosa y taninos muy finos.

**Apuntes:** La viticultura es mucho más que el cultivo de la vid; es la historia de las personas que han cultivado las variedades y se han responsabilizado de su legado y su transmisión. Ya en Die Balearen, obra escrita por el archiduque Luis Salvador entre 1867 y 1891, se hace referencia a la variedad gorgollassa. Se trata de una variedad prefiloxérica que se habría cultivado durante todo el siglo XIX, llegando a ser, según la Junta Consultiva Agronómica de 1911, una de las variedades más comunes de Mallorca, especialmente en la zona de Binissalem.

La gorgollassa es una cepa poco productiva, vigorosa y con sarmientos largos. A veces cuaja mal, lo que se traduce en una variedad poco productiva y muy irregular. Seguramente estas dos características favorecieron su desaparición; en 1982, en el catastro vitícola del INDO, ya no aparece referenciada.

La gorgollassa suele dar vinos de mediana-baja acidez, coloración violeta y grado medio. Según el estudio de García-Muñoz de 2011, sería el resultado de un cruce entre las variedades monastrell y hebén. Su ciclo es largo y es la variedad con la que se cierra la vendimia en Mesquida Mora.

A finales de los años 90, la bodega de Can Ribas empezó a buscar una variedad autóctona más suave y con menos graduación que el mantonegro; Joan —el viñador de Can Ribas por excelencia— les habló de la gorgollassa y encontraron algunos ejemplares en Can Amer. A partir de estos esquejes empezó el periplo para su recuperación, que culminó, después de numerosas vicisitudes, en 2011, cuando se autorizó su plantación en las Illes Balears.

El nuestro es un oficio hermoso. Conservar y cultivar el paisaje, hacer partícipes a las personas que más queremos de este bien tan preciado. El oficio de viticultor consiste en transmitir tierras en buen estado, pero también en el placer de compartir lo que uno tiene. Esta gorgollassa ha sido posible gracias a la generosidad de Can Ribas, que compartió las estacas de esta variedad con Can Majoral y, a su vez, los Andreu(s) y Mireia no dudaron en “darme esquejes” para reinjertar parte del merlot plantado en 2005 en nuestra finca de Es Monjos de Porreres. Sin esta cadena de amistad, esta gorgollassa hoy no existiría.

En el año 2014 injertamos parte del merlot de Es Monjos, y después de 4 años de experimentación sale al mercado por primera vez esta Gorgollassa d'Es Monjos, con una etiqueta que a partir de ahora lucirán algunas pequeñas producciones de diferentes variedades que no necesariamente saldrán cada año al mercado.

