

TRISPOL

Any 2022



Varietats: callet, sirà i cabernet.

Zona Vitícola: Vi de la Terra de Mallorca.

Viticultura: biodinàmica

Climatologia:

Recordaré sempre aquest 2022. Possiblement hagi estat l'any més càlid d'ençà que el 2004 vaig començar a fer vi. Si el 2021 acabà amb un novembre plujós, l'hivern de 2022 fou de molt poca pluviometria. Aquesta tendència s'allargà durant tot l'any a Porreres i quedà interrompuda per un episodi de fortes precipitacions a Felanitx just després de la verema.

La primavera i l'estiu foren tòrrids, amb poca diferència tèrmica dia-nit. La tardor tampoc va ser tardor sinó una segona primavera i un inici d'hivern poc fresc i amb petits intervals de precipitacions anecdòtiques. Una verema dura per les elevades temperatures però saníssima per l'absència de fongs i malalties. Una verema que ha suposat un repte, del qual n'estic més que contenta, i que suposa un punt de reflexió sobre els anys futurs.

Vinificació:

Fermentació per separat dels diferents tipus de raïms i maceració postfermentativa segons les varietats. Una vegada descubats s'ha fet la fermentació malolàctica en dipòsit d'inoxidable i llavors s'han ensamblat per fer la criança.

Tipus de criança:

Tina de roure francès de 5000 litres per al sirà i callet i botes de roure francès de 225 litres per al cabernet sauvignon.

Grau: 13%

ATT: 4,9

Clarificació: no

Embotellat: juny 2023

Sortida al mercat: març 2024

Nota de tast:

Fruita vermella especiada amb tocs de vainilla i cacau i lleugeres notes piracíniques per una boca golosa, fresca, llarga i persistent.

Apunts:

Un TRISPOL, és a dir un terra, és un dels elements necessaris per començar un nou projecte vital. TRISPOL és cos, és estructura, és una forma propera de fer referència a la mare terra, la que ens dona la vida i el vi. A l'etiqueta hi apareixen les rajoles trepitjades durant la infància a casa dels padrins materns de Can Verdera a Porreres.

