

TRISPOL

Año 2023



Variedades: callet, cabernet, syrah y monastrell.

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:

Fermentación por separado de los diferentes tipos de uva y maceración postfermentativa según las variedades. Una vez descubados se ha realizado la fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y después se han ensamblado para el período de crianza.

Tipo de crianza:

Tina de roble francés de 5000 litros para el syrah y el callet y barricas de roble francés de 225 litros para el cabernet sauvignon.

Grado: 12,5%

ATT: 5

Clarificación: no

Embotellado: junio 2024

Salida al mercado: junio 2025

Nota de cata:

Frutos rojos especiados con toques de vainilla y cacao y ligeras notas piracénicas para una boca golosa, fresca, larga y persistente.

Apuntes:

El TRISPOL, es decir, el suelo, es uno de los elementos necesarios para emprender un nuevo proyecto vital. TRISPOL es cuerpo, es estructura, es una manera cercana de conectar con a la madre tierra, la que nos da la vida y el vino. En la etiqueta aparecen las baldosas tantas veces pisadas durante la infancia en la casa de los abuelos maternos de Can Verdera, en Porreres.

