

PREMSAL DES CAMÍ DE FELANITX

Any 2022



Varietats: premsal

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: M'agraden les elaboracions sense artificis, que respectin al màxim el raïm i el deixin expressar lliurement la fruita. Just després de vermar-lo a mà dia 23 d'agost de 2021 es premsà amb la rapa. 48 hores després es defangà el most i començà la seva fermentació a una temperatura de 16 graus. Finalitzada la fermentació alcohòlica es va trasbalsar i ha estat amb les seves mares fins just abans de ser embotellat. Premsal 100% de la vinya a la botella.

Grau: 12,5%

ATT: 4,8 gr/l

Sucres residuals: 0,2 gr/l

Clarificació: no

Embotellat: abril 2023

Sortida al mercat: maig 2023

Nota de tast: És un vi delicat, fi, lleuger i amb un final salí i sàpid. En nas hi predominen els tocs de fruita blanca, de poma i de pera. Només 1056 botelles i 70 màgnums de premsal sense artificis, refrescant i pur.

Apunts: Aquest premsal prové exclusivament de la vinya del Camí de Felanitx, sembrada l'any 2010 i que suposa un punt d'inflexió i una passa decidida cap a la recuperació del vas com a forma de cultiu de les varietats autòctones. Un premsal sembrat damunt una terra pobre, vermella, que acusa la falta d'aigua i crivella amb facilitat. Un premsal de poca producció que ha arribat als 12,5% amb una acidesa envejable i poc habitual en aquesta varietat.

