

TERNA

Any 2022



Varietats: giró blanc i 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: maceració, fermentació i criança de les dues varietats amb les seves pells (brusat) per separat durant 10 dies. Per tast es decideix el moment del premsat i acaba la fermentació en dipòsit d'acer inoxidable.

Tipus de criança: acabada la fermentació reposa durant 6 mesos amb les mares fines dins un ou de formigó.

Grau: 12,5%

ATT: 5,2 gr/lit

Sucres residuals: 0,2 gr/lit

Clarificació: no

Embotellat: abril 2023

Sortida al mercat: maig 2023

Nota de tast:

Sorprèn pel seu color daurat intens procedent de la tècnica de vinificació -brusat- i per la coloració intensa de les pells de les dues varietats, però especialment del giró. En nas una macedònia de fruites blanques - pera i poma-, mel i alguns tocs vegetals. Sense una acidesa desbordant és rodó i equilibrat.

Apunts:

Terna és el joc de tres, tres amics que volien fer un vi per passar una bona estona, elaborant-lo i compartint-lo... i els daus són l'atzar que suma 7, el número màgic que segons la càbala és la llei divina que regeix l'Univers.



MESQUIDA
MORA