

TERNA

Any 2025



Varietats: giró blanc i premsal

Zona Vitícola: Vi de la Terra de Mallorca

Viticultura: biodinàmica

Climatologia: El 2024 acabà amb un acumulat al darrer trimestre de 216,6 litres i el 2025 començà amb un gener càlid, sec i ventós amb només 15 litres de pluja.

El mes de febrer només ens deixà una ploguda de 25,9 litres, i l'inici de primavera amb ens dugué a acumular 70 litres al mes de març. A l'abril just arribàrem als 13,2 litres.

Maig i juny mantingueren la tònica i els acumulats foren inferiors comparats amb altres zones de l'illa. Tancàrem amb 21,4 litres i temperatures suaus per donar pas a un juny càlid i sec. Va ser la porta d'entrada a un estiu amb onades de calor intermitents.

Començàrem la verema dia 11 d'agost i la tercera setmana de verema 15 litres refrescaren les vinyes de Felanitx, i 11,8 litres llevaren la pols a les de Porreres. L'acabàrem dia 9 de setembre, un mes càlid i de pluja lleu, que regà les vinyes ja vermades amb 26 litres.

Vinificació: maceració, fermentació i criança de les dues varietats amb les seves pells (brisa) 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%

ATT: 5,31 gr/l

Sucres residuals: 0,2 gr/l

Clarificació: no

Embotellat: maig 2026

Sortida al mercat: juny 2026

Nota de tast:

Sorprèn pel seu color daurat intens procedent de la tècnica de vinificació -brisa- 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.

