

TRISPOL

Any 2024



Varietats: callet, monastrell i sirà

Zona Víticola: Vi de la Terra de Mallorca.

Viticultura: biodinàmica

Climatologia: A Porreres i Felanitx el 2024 no ha estat generós en pluja durant els primers set mesos de l'any. S'han registrat, de gener a juliol, només 178,3 litres acumulats els quals contrasten amb els 380,80 recollits en els darrers 5 mesos de l'any però que ja no han tengut incidència damunt la collita de 2024. Gràcies a les pluges de la tardor hem tancat l'any climatològic amb una pluviometria acumulada de 559,1 mm.

Aquesta manca d'aigua ha suposat la caiguda de la producció en més d'un 50%, unes dades dures que ens duen a repensar alguns aspectes de la viticultura dels propers anys.

Si bé no ha estat un estiu tòrrid com els dos estius precedents el que ha marcat la collita de 2024 ha estat la manca d'aigua al subsol. Una collita que ens ha donat vins molt fluids, de poca graduació i molta fruita i que a nivel sanitari no ha plantejat cap problema destacable.

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 2500 litres per al sirà i callet i botes de roure frances pel monastrell.

Grau: 11,5%

ATT: 4,8

Clarificació: no

Embotellat: juny 2025

Sortida al mercat: juny 2026

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.

