



ÀN

IGP Illes Balears

Vinyes amb poca profunditat de terra, sols amb roques calcàries i molta mineralitat a més amb poca retenció d'aigua, són terres anomenades de "call vermell".

Les vinyes són un grup de petites parcel·les orientades a l'antiga manera i amb presència d'arbres fruiters interposats, això ens aporta una riquesa de llevats autòctons molt gran, que sens dubte es reflectirà a la complexitat dels vins resultants, la situació amb recepció dels vents marins (embats) ens deixaran eixugar les plantes de la humitat de la càmera nit.

Manera d'elaboració

La verema es fa manualment en caixes d'uns 10kg on es manté el raïm sencer. A la vinya es fa la primera selecció, una vegada transportat al celler es manté dins una càmera de fred tota la nit i es baixa la temperatura a uns 8-10°C. L'endemà al matí es fa l'entrada de raïm amb una tria manual a la taula de selecció i després amb la selecció òptica gra a gra (ajudada) amb la "vistalis", d'aquesta manera evitem la incorporació de grans defectuosos a l'elaboració. Amb un sistema de transport sense bombes es porta el raïm als cups de fermentació que poden ser tines de roure francès de 4000 litres o dipòsits de ciment adaptat per aquesta tasca. La fermentació es fa amb llevats seleccionats de les nostres pròpies vinyes per tal de mantenir el caràcter de la varietat i del sol que l'ha suportat.

Criança

La criança es farà en bótes de roure francès noves i bótes de segon ús on hi romandrà entre 14 i 18 mesos, depenent de les característiques de l'anyada. A l'espera de l'embotellament el vi romandrà uns quants mesos dins dipòsits de ciment.

Varietats de raïm

95% Callet 5%
Mantonegro-Fogoneu.
Mitjana de producció:
500 gr per planta.

Pluviometria

400-450mm

Graduació alcohòlica*

13,5% Vol.

Acidesa Total*

5,2 g/L

pH*

3,76

*Aquesta dada pot variar en funció de l'anyada.