

SIBILA

2011

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

De color pálido, el vino presenta una nariz especiada (comino, curry) con matices de hierba seca y de roble (vainilla y torrefactos). Se trata de un vino delicado, con un ataque en boca suave, redondo, con buen equilibrio y ninguna aspereza.

SIBILA 2011 es un vino mediterráneo, para aficionados, que destaca por su delicadeza. Se podrá disfrutar los próximos años (se carece de momento de experiencia sobre el potencial de envejecimiento de esta variedad).

VIÑEDO:	Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7% sobre un suelo calcáreo y con vistas a la Bahía de Pollensa.
VITICULTURA:	La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.
VENDIMIA:	De las 4 variedades que se cultivan, Merlot, Syrah, Mantonegro y Gorgollassa, la vendimia de la Gorgollassa, que es la monovarietal de este vino, se realizó el día 1 de octubre, y se recogieron 1.300 Kg, en cajas de 15 Kg.
VINIFICACIÓN:	Después de unas horas en cámara se llevó a la bodega y se encubó en tres barricas de 500l., tan solo con dos bazuqueos diarios, a una temperatura entre 24°C y 29°C hasta el día 12 de octubre en que terminó la fermentación alcohólica, dejándolo en maceración otros diez días más y posteriormente fue prensado y mantenido en depósito hasta finales de octubre, cuando se concluyó la maloláctica. Pasó a barricas de roble francés de uno y dos años de 225l., donde permaneció doce meses a temperatura controlada hasta finales de octubre del año 2012. Después se mantuvo en depósito hasta el embotellado.
TIPOS DE UVA:	100% Gorgollassa y aparece como vino de mesa, dado que no consiguió la Denominación de Origen de vino de Mallorca hasta el año 2012.
EMBOTELLADO:	23 de mayo del 2013.
PRODUCCIÓN:	1.200 botellas.
GUARDA:	Otros 8 meses en botella, a temperatura controlada, hasta su comercialización en febrero del 2014.
GR. ALCOHOLICO:	13.2°
PH:	3.46
ACIDEZ TOTAL:	5.5
ACIDEZ VOLATIL:	0.46
SERVICIO:	Conviene decantarlo y servirlo a 14-15°C.