

SIURELL

2017

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Fresco e intenso, Siurell evoca la primavera en una explosión de flores.

Huele a rosa, lavanda, glicina y jazmín, pero también aparece al Mediterráneo con sus toques anisados.

Graso y equilibrado, Siurell tiene una buena presencia en boca.

VIÑEDO: Finca de Can Xanet, una parcela de 2 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.

AÑADA: Un año muy caluroso, que comenzó con lluvias abundantes en enero y algo más moderadas durante el resto del invierno y primavera, y prácticamente inexistentes a lo largo del verano. Con vuelta a lluvias moderadas en Otoño y especialmente en diciembre.

VENDIMIA: La vendimia de las tres varietales que componen el presente vino se realizó el 24 de agosto. Se utilizaron 990 kg. de Viognier, 440 kg. de Giró Ros y 430 kg. de Malvasía.
Total de 1.860 kg. de uva vendimiados en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN: Después de un día en cámara a 8°C pasaron a bodega. Se vinificaron por separado. La Viognier se despallilló y prensó ligeramente, extrayendo solamente el mosto flor. Se hizo lo mismo con la Giró Ros.
En el caso de la Malvasía, después de despallillarse, se mantuvo en maceración pelicular durante 24 horas, prensándose después. Después del desfangado, se fermentaron los tres depósitos a 18°C. Batonnage cada 2 días las 3 primeras semanas después de acabada la fermentación.
Dos meses más tarde, se juntaron y se mantuvieron, a 15°C y en contacto con las lías finas y 2 bazuqueos semanales primero, uno después hasta su clarificación y embotellado el 26 de febrero de 2018.
De los 1.860 Kg de uva, quedaron para embotellar 720 l. de vino.

TIPOS DE UVA: 57% Viognier, 22% Giró Ros y 21% Malvasía.

PRODUCCIÓN: 960 botellas.

GR. ALCOHÓLICO: 13,5%

PH: 3,13

ACIDEZ TOTAL: 5,7 (g/l. ácido tartárico).

SERVICIO: Temperatura de servicio de 8 a 10°C.