

SIBILA

2016

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

Es un ramo de flores donde la rosa convive con el helecho también encontramos hierbas silvestres y fruta roja. Es fresco, recuerda la grosella y la granadina. Sibila es un vino sabroso, frutal y marginal para salir de la monotonía y sorprender.

PUNTUACIONES:

GUIA PEÑIN: 92
PARKER: 92

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.

AÑADA: Un verano caluroso, con lluvias escasas a lo largo del invierno y la primavera, incluida la etapa del envero, y nada prácticamente entre finales de Mayo y mediados de Septiembre. El estado sanitario de la uva fue óptimo.

VENDIMIA: La Gorgollassa se vendimió el 30 de Septiembre en cajas de 15 Kg. (3423 Kg)

VINIFICACIÓN: Se enfrió en una cámara a 8°C y pasando después a bodega. La uva se despalilló directamente encima de una tina troncocónica de madera de 25 Hl. para no tener que bombearla. Fermentó con sus propias levaduras entre 25 y 29°C durante 15 días, con bazuqueos diarios, seguida de una maceración, hasta el 20 de Octubre. La fermentación maloláctica se hizo en un depósito, antes de subir a barricas.

CRIANZA: El vino ha tenido una crianza de 12 meses en barricas (27% barrica de 1 año y 27% barrica de 2 años y 46% barrica de 3 años) y en botella, hasta la fecha.

TIPOS DE UVA 100% Gorgollassa.

PRODUCCIÓN: 1.096 botellas.

GR. ALCOHOLICO: 12,3%

PH: 3.31

ACIDEZ TOTAL: 5,7

SERVICIO: Conviene decantarlo y servirlo a 14-15°C.