

*Siurell

2018

VINO DE LA TIERRA DE MALLORCA



NOTA DE CATA:

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

Huele a fruta de hueso, hierbas de tocador y aromas a flores blancas.

Sabroso y equilibrado, Siurell tiene una buena presencia en boca con un fino amargor.

90 PUNTOS* GUIA PEÑIN

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 año con constantes precipitaciones durante todos los meses exceptuando julio y la mitad agosto. Por lo que fue un año complicado.

VENDIMIA: La vendimia de las tres varietales que componen el presente vino se realizó entre el día 23 y el 29 de agosto. Se utilizaron 3797 Kg de Giro Ros, 4571 Kg de Muscat, y 530Kg de Prensals.
Total 8,898 Kg de uva vendimiados en cajas de 15 Kg.

VINIFICACIÓN: La entrada de la uva blanca en Bodega se produce entre el 23 y el 29 de agosto, la cual procede de dos fincas diferentes.

Las dos predominantes son la Girò Ros y Muscat e incluye unos 500 kg de Prensals para otorgarle un punto de acidez al vino, ya que esta uva se vinifico bastante verde.

Se realizo un prensado suave, de 8.898 Kg de uva tan solo salieron 4.040 L de vino, lo que nos da un 45% de aprovechamiento. Se podría decir que es francamente bajo, pero nos permitió obtener un verdadero mosto flor.

Se realizaron vinificaciones por separadas por cada tipo de uva, manteniéndose a 19°C durante la fermentación, se espaciaron los bazuqueos a dos semanales, y a uno semanal posteriormente manteniendo la uva a 15°

A principios de Diciembre, se juntaron los tres depósitos en uno solo, manteniendo el vino con sus lías con bazuqueos cada dos semanas, hasta su clarificado y embotellado a final de Marzo de 2019.

TIPOS DE UVA 47% Girò Ros, 46% Muscat, 7% Prensals

PRODUCCIÓN: 5,412 botellas.

GR. ALCOHOLICO: 13,0 %

PH: 3,32

ACIDEZ TOTAL: 5,4

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