TERRAMOLL
Formentera

Astarté 2025

Un blanco de identidad mediterránea, amplio y armonioso, afinado en tinaja, que combina frescura y textura que integran un perfil envolvente y complejo.

VARIEDADES: Viognier.

VIÑEDO: Viñedos ecológicos situados en la meseta de La Mola, en Formentera. Se asientan sobre suelos franco-calcáreos, en un terreno llano y abierto, con alta exposición solar. El clima es cálido y seco, con un fuerte carácter ventoso que favorece el buen estado sanitario del viñedo. Las cepas, de 21 años, se cultivan en doble cordón Royat, sin riego.

VENDIMIA: Vendimia manual en cajas de 12 kg durante la primera quincena de agosto.

ELABORACIÓN: Los racimos se introducen enteros en cámara frigorífica durante 18 horas para realizar una maceración en frío. Tras la selección manual en mesa, se procede al despalillado y estrujado. La fermentación, que se prolonga entre 25 y 30 días, se realiza en tinajas de barro, donde el vino permanece también con sus lías. No se somete a estabilización por frío y se filtra a 1 micra antes del embotellado. No contiene sulfitos añadidos.

CRIANZA: Crianza sobre lías en tinaja de barro.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%

NOTA DE CATA. Color: De intensidad leve, presenta un atractivo tono amarillo pajizo. **Nariz:** De alta intensidad, destacan los aromas tropicales, con predominio de piña fresca, acompañados de fruta de hueso y flores silvestres. Aparecen también sutiles notas de panadería y brioche que aportan mayor complejidad. **Boca:** Muy envolvente a lo largo de todo su recorrido, con una entrada amable y golosa. Mantiene una acidez equilibrada y una marcada mineralidad que refuerza su armonía, dando paso a un postgusto largo.

AÑADA 2025: Añada muy seca y exigente, marcada por un fuerte estrés hídrico y una vendimia corta. Menor producción en tintas, con mejores rendimientos en blancas y excelente sanidad. Vinos frescos, intensos y equilibrados, con buena acidez y potencial de guarda.

MARIDAJE: Marida muy bien con arroces, fideuás, pescados y carnes blancas. También es ideal para platos tradicionalmente difíciles de armonizar, como las alcachofas o los espárragos, así como con quesos curados y embutidos ibéricos.



En la meseta de La Mola, en Formentera, Terramoll cultiva sus viñedos bajo un clima extremo marcado por el viento y el mar. De este entorno singular nacen vinos de producción muy limitada que reflejan el carácter austero y mediterráneo de la isla.