TERRAMOLL
Formentera

Es Virot 2021

Un tinto que nace en la austeridad de la isla y se expresa con equilibrio y carácter, combinando frescura, finura y una sutil huella mediterránea.

VARIEDADES: Merlot, Cabernet Sauvignon y una pequeña proporción de Monastrell (<1 %).

VIÑEDO: Viñedos ecológicos situados en la meseta de La Mola, en Formentera, sobre suelos franco-calcáreos. Se trata de un paisaje de horizontes abiertos y llanos, con una exposición solar muy elevada. Las cepas, con una edad media de 20 años, se cultivan en doble cordón Royat y no se irrigan.

VENDIMIA: Vendimia manual en cajas de 12 kg entre finales de agosto y los primeros días de septiembre.

ELABORACIÓN: Los racimos se introducen enteros en cámara frigorífica durante 18 horas para realizar una maceración en frío. A continuación, se procede a una selección manual en mesa, seguida del despalillado y estrujado. El mosto realiza una maceración prefermentativa de tres a cuatro días antes de iniciar una fermentación de unos 10 días. Tras la fermentación, el vino se estabiliza sin frío y se filtra a 1 micra antes del embotellado.

CRIANZA: Crianza de 4 meses en barrica usada de roble francés y un año en depósito.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol.

NOTA DE CATA. Color: De capa media, presenta tonalidades rojo cereza que reflejan juventud y frescura. **Nariz:** De intensidad media-alta, muestra una notable complejidad aromática. Predominan los frutos rojos, entrelazados con especias y matices balsámicos de carácter mentolado. En el fondo aparecen notas más oscuras y profundas, con recuerdos de grafito y aromas de bosque mediterráneo. **Boca:** Destaca por su amplitud y complejidad, con una entrada amable y un conjunto muy equilibrado. La estructura tánica es elegante y bien integrada, dando paso a un postgusto largo y refinado.

AÑADA 2021: El exceso de lluvias durante el ciclo vegetativo requirió un importante esfuerzo en el control de enfermedades fúngicas y en labores de poda en verde. Hubo menos estrés hídrico y una maduración más lenta. Equilibro y marcada expresión varietal.

MARIDAJE: Quesos, embutidos, pastas, arroces, guisos tradicionales, carnes blancas, aves y platos locales como bullits y sofrits.



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.