# TERRAMOLL
Formentera

## Lliri 2022

Un vino dulce elegante y envolvente, donde el dulzor se equilibra con una viva acidez, dando lugar a un perfil largo, armonioso y lleno de matices.

**VARIEDADES:** Garnacha Blanca, Viognier, Malvasía y Moscatel de grano menudo.

**VIÑEDO:** Viñedos ecológicos situados en la meseta de La Mola, en Formentera. Se asientan sobre suelos franco-calcáreos, en una orografía llana y abierta que permite una exposición solar elevada. Las cepas, con una edad media de 18 años, se conducen en doble cordón Royat y no reciben riego.

**VENDIMIA:** Vendimia tardía a finales de septiembre, con sobremaduración en planta. Recolección manual en cajas de 12 kg.

**ELABORACIÓN:** El mosto fermenta durante 21 días, hasta que se detiene el proceso de forma natural mediante frío para conservar azúcares residuales. El vino se estabiliza por frío y se filtra a 0,45 micras antes del embotellado, garantizando su pureza y longevidad.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% vol.

**NOTA DE CATA. Color:** Presenta un elegante tono dorado pálido, limpio y brillante en copa. **Nariz:** De buena intensidad, muestra un perfil aromático delicado donde predominan las notas florales y de fruta de hueso, sobre un fondo mineral. Aparecen también sutiles matices tropicales que aportan complejidad y atractivo. **Boca:** Goloso, amplio y carnoso en su entrada, equilibrado por una buena frescura gracias a la armonía entre dulzor, acidez y alcohol. De recorrido agradable y bien estructurado, con un final persistente y una notable capacidad de envejecimiento en botella.

**AÑADA 2022:** Elevada pluviometría en otoño y primavera, con registros históricos, seguida de un periodo vegetativo con menor humedad ambiental. Cosecha abundante y de excelente estado sanitario. Vinos frescos, minerales y con un sutil carácter salino.

**MARIDAJE:** Perfecto para acompañar quesos azules y curados, foies, y postres a base de pastas o cremas dulces.




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.