TERRAMOLL
Formentera

Rosa de Mar 2025

Rosa de Mar captura la luz y la brisa de Formentera en un rosado fresco y delicado, donde la fruta roja y los matices florales se funden con un sutil recuerdo salino.

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon, Viognier, Merlot y Monastrell.

VIÑEDO: Viñedos ecológicos ubicados en la zona de La Mola, en Formentera, sobre suelos franco-calcáreos con elevada presencia de arenas y vetas arcillo-ferrosas. El terreno presenta una orografía llana y abierta, con una elevada exposición solar. Los viñedos, de 22 años de edad media, se conducen en doble cordón Royat y no reciben riego.

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

ELABORACIÓN: Los racimos se introducen enteros en cámara frigorífica durante 18 horas para realizar una maceración en frío. Tras la selección en mesa, el proceso continúa con el despalillado, estrujado y un sangrado directo. El mosto resultante se somete a un desfangado estático de 24 horas y fermenta lentamente durante unos 30 días. Finalmente, el vino se estabiliza por frío y se filtra a 0,65 micras.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.

NOTAS DE CATA. Color: De intensidad leve, muestra delicadas tonalidades salmón pálido. **Nariz:** Destaca por su gran intensidad y frescura, con aromas de frutos rojos como fresa y cereza, entrelazados con matices herbáceos de hinojo y tomillo. De fondo, aparecen sutiles notas de regaliz y lavanda seca que aportan personalidad. **Boca:** Entrada sedosa y glicérica, con una buena acidez y ligeros toques salinos que alargan su recorrido. El postgusto presenta un suave amargor final, muy agradable y equilibrado.

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: Un rosado gastronómico que marida muy bien con pescados, pastas, arroces, pizzas y carnes.



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.