# TERRAMOLL
Formentera

## Savina 2025

Savina captura la esencia de La Mola: un vino vibrante y salino, de fruta limpia y carácter austero, que habla con autenticidad del paisaje que lo rodea.

**VARIEDADES:** Viognier y Malvasía.

**VIÑEDO:** Viñedos ecológicos situados en la meseta de La Mola, en Formentera, sobre suelos franco-calcáreos con elevada presencia de arenas y vetas arcillo-ferrosas. La orografía es llana, con una alta exposición solar. Poda en doble cordón Royat. Edad media de los viñedos: 20 años. No se utiliza riego.

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

**ELABORACIÓN:** Tras una primera selección en el viñedo, los racimos se introducen enteros en cámara frigorífica durante 18 horas para realizar una maceración en frío. Posteriormente se lleva a cabo una selección manual en bodega, seguida del despalillado y estrujado. El mosto se somete a un desfangado estático de entre 24 y 36 horas antes de iniciar una fermentación lenta de 25 a 30 días, con las variedades vinificadas por separado. El vino se estabiliza por frío y se filtra a 0,65 micras antes del embotellado.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% vol.

**NOTAS DE CATA. Color:** Presenta un tono amarillo limón pálido, limpio y brillante en copa. **Nariz:** De elevada intensidad aromática, dominada por fruta de hueso y tropical, acompañada de un sutil fondo de heno fresco que aporta complejidad. **Boca:** Entrada amplia y carnosa, sostenida por una buena acidez. Perfil mineral, con un recorrido equilibrado y un final largo que refuerza su carácter mediterráneo.

**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:** Perfecto para acompañar mariscos, pescados, arroces, pastas y carnes blancas.




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.