TERRAMOLL
Formentera

Es Caló

Es Caló es una invitación al aperitivo mediterráneo: un vermut fresco y complejo, donde las notas herbales y cítricas se equilibran con un sutil fondo amargo y especiado.

VIÑEDO: El vino base procede de viñedos ecológicos situados en la zona de La Mola, en Formentera, cultivados sobre suelos franco-calcáreos. La orografía es llana y abierta, con una alta exposición solar.

VENDIMIA: Vendimia manual en cajas de 12 kg.

ELABORACIÓN: A partir de un vino blanco elaborado con uvas ecológicas, se añade una pequeña proporción de mosto para aportar dulzor, una selección de plantas aromáticas —con el ajenjo como protagonista— que aportan el carácter amargo, y una dosis controlada de alcohol vínico para equilibrar la mezcla. El vermut permanece un tiempo determinado en contacto con madera, lo que le aporta complejidad y redondez. Finalmente, se filtra a 1 micra antes del embotellado.

CRIANZA: Breve crianza en contacto con madera.

NOTA DE CATA. Color: Ámbar de capa media. **Nariz:** Aromas herbales (ajenjo, hinojo), cítricos (piel de naranja) y fondo de maderas nobles con toques ahumados y tostados. Aparecen también notas de frutos secos como almendra y nuez. **Boca:** Intenso, equilibrado, con un paso fluido gracias a la armonía entre dulzor, amargor y cuerpo.

MARIDAJE: Ideal como aperitivo, solo o con hielo, acompañado de aceitunas, quesos curados o frutos secos. También funciona muy bien en coctelería clásica.



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.

www.terramoll.es @terramoll