



Acrollam Blanc, 2022

Mesquida Mora SL

ESPAGNE, MALLORCA, VINO DE LA TIERRA MALLORCA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	54% Giro, 46% Premsal Blanc
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,2g / L
VINIFICATION	Équilibre de trois techniques pour le Premsal : macération pré-fermentaire et macération carbonique et fermentation avec les peaux, tandis que pour le Giró nous optons pour le pressurage direct. Une fois les différentes variétés fermentées séparément, nous réalisons le coupage définitif, sans utiliser de soufre tout au long de l'élaboration.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille, sans ajout de sulfites.

CODE SAQ
15282645

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
49.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Nous possédons un chai viticole composé de sept parcelles certifiées par le Consell Balear d'Agriculture Ecologique et Demeter. Ces parcelles, âgées de 5 à 53 ans, sont implantées sur des sols calcaires, argileux et rougeâtres. Elles représentent une mosaïque variétale unique, mélangeant des variétés étrangères et autochtones. Notre objectif principal est de préserver et transmettre des sols fertiles aux générations futures. Pour cela, nous adoptons une approche de gestion basée sur le dialogue avec la nature. Nous utilisons des techniques telles que le semis de couvertures végétales, l'application de compost et de préparations biodynamiques, ainsi que des infusions de plantes médicinales. Cela nous permet d'obtenir des raisins de qualité optimale, en équilibrant le sol, le climat et les variétés. Nous effectuons la plupart des tâches à la main, en accordant une attention particulière aux mouvements stellaires, afin de favoriser la santé de nos cépages. Cette approche respectueuse de l'écosystème viticole vise à créer des conditions optimales pour produire des vins d'exception, en travaillant en harmonie avec la nature et les cycles cosmiques.