

SITUACIÓN DE LA FINCA

Variedad:	Gorgollassa, Callet, Giró Ros
Municipio:	Escorca
Suelo:	Calcáreo, Volcanico Buntsandstein
Altura:	350 Msnm
Edad Viña:	15-20 Años
Superficie:	1,5 Ha
Orientación:	E-W
S. Conducción:	Emparrado
Viticultura:	Ecológica

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico:	13 %
Ph:	3,27
Acidez Tartárica:	5,48 G/L
Acidez Volátil:	0,22 G/L
Azúcar Residual:	<1 G/L
So2 Total:	29 Mg/L



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



LLUMINOS 2024

V.T MALLORCA



VENDIMIA

Agosto 2024

Vendimia manual

Producción: 900 botellas

ELABORACIÓN

Vinificación de las tres variedades por separado. gorgollassa con maceración. la callet vinificada en blanco y el giró ros.

Hacemos el assemblage y dejamos que repose en depósito con las lías hasta la primavera.

Se deja decantar y se embotella a finales de mayo.

Utilización de sulfitos al embotellar.

CATA

Llum i Nos es nuestra interpretación de tres variedades autóctonas de mallorca dentro de un marco incomparable. la serra de tramuntana.

Se conjuntan la gorgollassa, callet y giró ros, para transportar la luz, el mediterráneo y el alma a un vino con esencia, sutil y fresco.