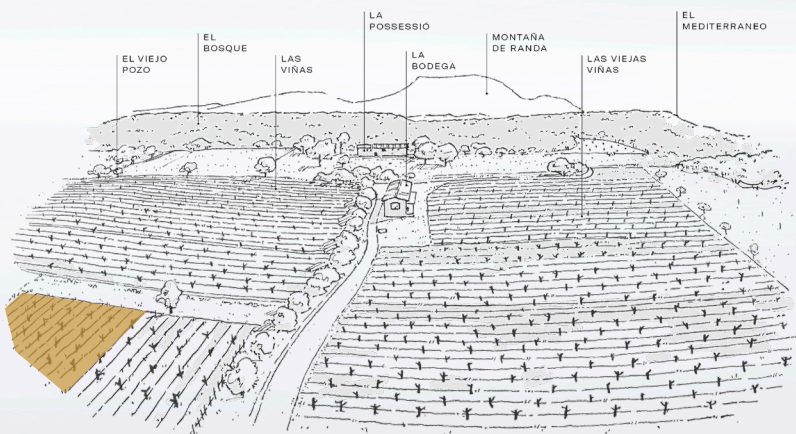


OM GIRÓ

- 2024 -

Varietat autòctona perfil·loxèrica de Mallorca amb una viticultura complexa i uns rendiments molt baixos que gairebé la portaren a la desaparició. Busquem combinar la gran estructura en boca i complexitat de la varietat amb una gran frescor i verticalitat.

Anyada: 2024
Varietats: Giró Ros
Verema: 13.08 & 20.09.2024
Graduació: 12,9% vol
PH: 3,35



Elaboració

Dues veremes, una primerenca i una més tardana, buscant dos perfils antagònics: verticalitat i estructura. Selecció manual i premsa a baixa temperatura. Fermenta 6 setmanes en bótes de roure francès de 1r any de gran mida.

Vista

Color or amb mitja capa, lípid i amb llàgrima.

Nas

Notes especiades i fruites com ananàs, típiques de la varietat i pomes madures.

Boca

Sorpren la gran estructura al pas per boca i una frescor extraordinària molt ben integrada, que fa que el vi tingui un final molt llarg i persistent.

Edició limitada d'ampolles.

