



Castell de Santueri Blanc

Mallorca

Durant el segle XIX dins el nucli urbà i voltants de Felanitx hi havia un gran nombre de petites bodegues que eren la base del sector vinícola d'aquesta zona.

Malauradament l'arribada de la fil·loxera va acabar amb tota l'activitat vinícola d'aquesta zona. Va acabar amb aquelles vinyes que havien estat l'origen d'una activitat importantíssima en aquesta regió de les Illes Balears. No va ser fins a principis del segle XX, que Ernest Mestre inspirà i dirigí el projecte per posar en marxa el "Celler Cooperatiu" de Felanitx on hi participà bona part de la població. Aquest projecte va perdurà fins a finals dels anys vuitanta quan, la manca d'idees renovadores i la mala administració feren arruïnar la Cooperativa.

Un castell amb influències mediterrànies

L'emblemàtic edifici està situat a les afores de Felanitx, esperant un nou ús, que per ara no arriba i que ens recorda a diari el nostre passat històric. Precisament algunes de les vinyes que formaren part del Celler Cooperatiu varen tenir una nova vida dins el projecte de Terra de Felanitx que segueix apostant per les varietats autòctones.

Un d'aquests vins és Castell de Santueri Blanc. Un vi blanc amb caràcter, fresc i equilibrat que ens transporta amb el seu tast al paisatge i al clima de l'illa mediterrània de Mallorca.

El resultat és un vi amb subtils aromes a fruites, records a garriga i amb un toc especiat. En boca és elegant, equilibrat i fresc i amb el caràcter molt marcat de la zona de procedència.



Fitxa

VARIETATS DE RAÏM

60% Prensal i 40% Callet.

Elaborat amb vinyes de Prensal i Callet de la zona de Felanitx on la terra roja li dóna el seu màxim equilibri i expressió.

COLLITA

Es verema totalment manual dins caixes de 10kg.

ELABORACIÓ

Es selecciona manualment el raïm quan entra dins la bodega. Tot seguit es fa una maceració pel·licular d'unes hores seguit d'una premsada i d'un acurat desfangat. La producció és de baix rendiment i la selecció és extremadament rigorosa per poder tenir una criança que conservi la seva frescor.

ENVELLIMENT

La fermentació és produïda a 16°C. El 100% del vi fermenta i es cria dins dipòsits de ciment on restarà amb els seus baixos durant uns mesos.

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 12% Vol.

ACIDESA TOTAL 6.3 g/L

pH 3.45