Terra de Falanis

Castell de Santueri Blanc
Mallorca

Durante el siglo XIX se concentraban un gran número de pequeñas bodegas en el centro urbano de Felanitx y alrededores que conformaban la base del sector vinícola de la región.

Desafortunadamente con la llegada de la filoxera se puso fin a toda esa actividad, llevándose por delante a todas las viñas y cultivos que habían dado origen a una de las mejores regiones vinícolas de las Islas Baleares. No fue hasta principios del siglo XX, que Ernest Mestre dirigió e inspiró un proyecto para poner en marcha el "Celler Cooperatiu" de Felanitx fruto de la importante colaboración de buena parte de la población. Este proyecto perduró hasta finales de los ochenta, cuando la falta de ideas renovadores, y la mala gestión de la administración, arruinaron la Cooperativa.

Un castillo con influencia mediterránea

El emblemático edificio está situado a las afueras de Felanitx, esperando un nuevo uso, que no llega, y que nos recuerda a diario nuestro pasado histórico. Precisamente alguno de los viñedos que formaron parte del "Celler Cooperatiu" tuvieron una nueva vida dentro del proyecto de Terra de Falanis que sigue apostando por las variedades autóctonas.

Uno de estos vinos es Castell de Santueri Blanc. Un vino blanco con carácter, fresco y equilibrado que traslada al paladar el paisaje y el clima de la isla mediterránea de Mallorca.

El resultado es un vino con aromas sutiles a frutas, recuerdos de monte bajo y tonos especiados. En boca es elegante, equilibrado y fresco y con un marcado carácter de la zona de la que proviene.

Ficha

VARIEDADES DE UVA
60% Premsal y 40% Callet.

Este vino proviene de las viñas de Premsal y Callet de la zona de Felanitx donde la tierra roja da al vino toda su expresión y un equilibrio máximo.

COSECHA
Se hace a partir de una vendimia totalmente manual en cajas pequeñas de 10 Kg.

ELABORACIÓN
La uva se selecciona manualmente cuando entra en la bodega. A continuación se hace una maceración peculiar de unas horas seguido de un prensado y de un cuidadoso desfangado. La producción es de bajo rendimiento y la selección es extremadamente rigurosa para poder tener una crianza que conserve toda su frescura.

CRIANZA
La fermentación se produce a una temperatura de 16°C. El 100% del vino fermenta y se cría en depósitos de cemento, donde se mantendrá sobre sus lías durante unos meses.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL 6.3 g/L

pH 3.45