



Bla, Bla, Bla

Mallorca

Procedent de les vinyes de Premsal i Giró Ros a la màgica zona de Felanitx (Mallorca) neix Bla, Bla, Bla. Vinyes plantades en un sòl anomenat "call vermell", nom amb el qual es coneixen els sòls argilo-llimosos vermellosos amb abundant òxid fèrric i vinyes velles, que li aporta a aquest vi una gran expressió. Té produccions baixes i una selecció extremadament rigorosa per sotmetre'l a una criança mitjana mantenint tota la seva frescor.

Bla, Bla, Bla és un vi que captura l'expressió mediterrània i convida a un viatge de paisatge, clima i equilibri.

Creatiu i experimental

Un blanc directament lligat a una generació que busca experiències, aventures i, sobretot, gaudir de la vida. **Fresc, equilibrat i amb caràcter**, aquest original blanc acompanya moments únics, aquells en què el temps s'atura i les paraules sobren perquè tot el que necessites dir ja està a la copa.

I per fer aquest viatge encara més especial, el dibuixant i guionista **Pere Joan**, amb el seu estil trencador i divertit, ens submergeix en un univers quotidià però ple de sorpreses, on cada traç de l'etiqueta és un gest a allò inesperat, allò que ens fa somriure.

Un vi mediterrani amb un color net i brillant, aromes de fruita blanca amb caràcter floral i notes especiades i cítriques. En boca és fresc, estructurat, elegant, equilibrat i amb un gran caràcter varietal.

Bla, Bla, Bla no és només un vi, és una experiència, una història, una conversa entre amics. És el sabor de Mallorca en estat pur, dissenyat per a aquells que volen descobrir, riure i gaudir sense preocupacions.



Fitxa

VARIETATS DE RAÏM

50% Premsal i 50% Giró ros

COLLITA

Es fa a partir d'una verema totalment manual en caixes petites de 10 kg.

ELABORACIÓ

El raïm es selecciona manualment quan entra al celler. A continuació es fa una maceració pel·licular d'unes hores seguit d'un premsat i d'un acurat desfangat. La producció és de baix rendiment i la selecció és extremadament rigorosa per poder tenir una criança que conservi tota la seva frescor.

ENVELLIMENT

La fermentació es produeix a una temperatura de 16°C. El 100% del vi fermenta i es cria en dipòsits de ciment on es mantindrà sobre les seves lles durant 3 mesos.

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA* 12,5% Vol.

ACIDESA TOTAL* 6.3 g/L

pH* 3.45

**Els valors poden variar dependent de la collita*