



Bla, Bla, Bla

Mallorca

Procedente de las viñas de Premsal y Giró Ros en la mágica zona de Felanitx (Mallorca), nace Bla,Bla,Bla. Viñas plantadas en un suelo llamado "call vermell", - nombre con el que se conocen a los suelos rojizos franco-arcillosos con abundante óxido férrico y viñedo viejo- que le aporta a este vino una gran expresión. Cuenta con producciones bajas y con una selección extremadamente rigurosa para que se pueda someter a una crianza media manteniendo todo el frescor.

Bla,Bla,Bla es un vino que captura la expresión mediterránea e invita a un viaje de paisaje, clima y equilibrio.

Creativo y experiencial

Un blanco directamente ligado con una generación que busca experiencias, aventuras y, sobre todo, disfrutar de la vida. **Fresco, equilibrado y con carácter**, este original blanco acompaña momentos únicos, esos en los que el tiempo se detiene y las palabras sobran, porque todo lo que necesitas decir ya está en la copa.

Y para hacer este viaje aún más especial, el dibujante y guionista **Pere Joan**, con su estilo rompedor y divertido, nos sumerge en un universo cotidiano pero lleno de sorpresas, donde cada trazo de la etiqueta es un guiño a lo inesperado, a lo que nos hace sonreír.

Un vino mediterráneo, con un color limpio, brillante, con aromas a fruta blanca, con carácter floral y notas especiadas y cítricas. En boca es fresco, estructurado, elegante, equilibrado y con un gran carácter varietal.

Bla, Bla, Bla no es solo un vino, es una experiencia, una historia, una conversación entre amigos. Es el sabor de Mallorca en estado puro, diseñado para quienes quieren descubrir, reír y disfrutar sin preocupaciones.



Ficha

VARIEDADES DE UVA

50% Premsal y 50% Giró Ros

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 pelicular 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 3 meses.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA*

12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL* 6.3 g/L

pH* 3.45

**Puede variar dependiendo de la añada*