

Vino: Dalt Turó Acopinyat 2020

Productor: Celler Dalt Turó

Nombre del vino: Acopinyat es un tipo de *marès* formado por conchas fósiles marinas.

IGP: Vi de la Terra Mallorca

Zona: Sur de la isla de Mallorca. Finca emplazada en el límite entre Campos y Santanyí, cercana a Cas Concos. El viñedo está situado en una colina (Turó) de 109 m de altitud y 9 km de distancia al mar.

Variedad de uva: Callet 60%, Mantonegro 20%, Merlot 15%, y Cabernet Sauvignon 5%.

Datos analíticos Grado 12,5% vol. Acidez 6,0 g/L Tart. – pH 3,44

Viticultura: Sostenible, con desherbado mecánico (sin herbicidas) y pastoreo. Abonados mediante estiércol. Tratamientos preventivos menos agresivos para plantas, fauna y medioambiente. Conducción en doble cordón royat a 4.000 plantas/ha.

Suelo *Call Vermell* con alto contenido en arcilla y poco profundo. El subsuelo, está constituido por antiguas dunas marinas fosilizadas en *marès* (areniscas calcáreas).

Climatología: Mediterráneo clásico con veranos cálidos y secos y concentración de lluvias en primavera y sobre todo en



otoño. Debido al microclima de la cuenca de Campos, con elevada amplitud térmica diaria y a la orografía; el viñedo se encuentra expuesto al régimen de *Embat* (brisa marina), lo cual favorece una moderación de las temperaturas y ayuda en el control sobre las enfermedades.

Añada climatológica: Inicio con un invierno cálido y seco, lo que propició una brotación temprana. Sin embargo, la primavera fue cálida y lluviosa con un crecimiento vegetativo excesivo que propició un incremento importantísimo de mildiu. El verano fue templado, con algunas lluvias en los meses más secos y días nublados.

La vendimia fue más tardía que otros años, con menor concentración, pero con más acidez. Año abstruso.

Vinificación: Vendimia manual por parcela y variedad. Prensado directo, baja presión y bajos rendimientos, evitando la extracción de color. Desfangado estático y fermentación lenta, baja T^a.

Nota de cata: Amarillo pajizo. Nariz de intensidad media, floral (rosas), tropical, fruta blanca y con notas vegetales. Vino de estructura media, con buen equilibrio alcohol/acidez. Largo con final sutil amargo.

Producción: 7248 botellas