

**Vino:** Dalt Turó Sauló 2019

**Productor:** Celler Dalt Turó

**Nombre del vino:** Sauló es sinónimo de picadís, aserrín de marés. Representa la esencia del tiempo y el trabajo constante que modelan los vinos Dalt Turó.

Y a la vez, usamos “Sauló” como diminutivo de “Selecció” (selección) de las barricas que nos evocan a nuestro pasado, a la cultura del vino de las familias donde estamos enraizados.

**IGP:** Vi de la Terra Mallorca

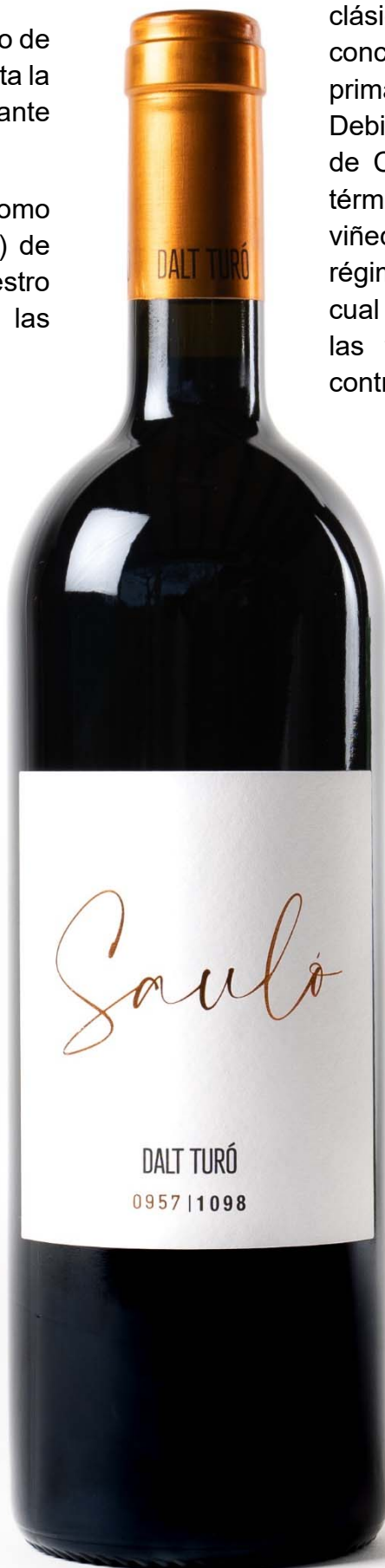
**Zona:** Sur de la isla de Mallorca. Finca emplazada en el límite entre Campos y Santanyí, cercana a Cas Concos. El viñedo está situado en una colina (Turó) de 109 m de altitud y 9 km de distancia al mar.

**Variedad de uva:** Callet 60%, Cabernet Sauvignon 31%, Merlot 3%, Syrah 3%, y Mantonegro 3%.

**Grado alcohólico:** 12,5% alc. - 5,0 Acidez g/L Tart. - 3,8 pH.

**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, 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:** Invierno frío y con escasas lluvias. La primavera tuvo un régimen pluviométrico algo por encima de la media, lo que aseguro una buena brotación. Verano cálido seco. Así la vendimia fue algo más corta, muy sana y con buena concentración.

**Vinificación:** Vendimia manual por parcelas con selección de los mejores racimos en campo. Fermentación a baja Tª remontados suaves. Crianza en barricas usadas y nuevas de 500 L durante un mínimo de 10 meses.

**Nota de cata:** Tinto fresco, con aromas de balsámicos, vegetales, de fruta roja y especias. En boca tiene una textura fresca y aterciopelada.

**Producción:** 990 botellas (existe un error de etiqueta).