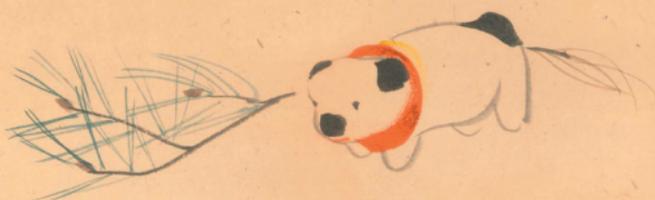


# Sa Cussa Antònia

Vi de la terra Mallorca



Blanc 2019



[www.gallinasyfocas.com](http://www.gallinasyfocas.com)



# Sa Cussa Antònia 2019

## Bodega

Bodega Gallinas & Focas

## Socios

Esment y 4 Kilos Vinícola

## Enólogo

Francesc Grimalt

## Origen del nombre del vino

Sa Cussa Antònia es descendiente directa de la perra espacial Laika.

Fue el primer ser vivo terrestre en orbitar la tierra en 1957, a bordo de la nave soviética Sputnik.

Sa Cussa Antònia aún vive en el norte de Mallorca, concretamente en Pollença.

## Nombre del vino y cosecha

Sa Cussa Antònia 2019

## Tipo de uva

60 % prensal (variedad autóctona mallorquina)

40 % macabeu

## Graduación

13 % vol.

## Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

## Viticultura

La uva procede de viñedos ecológicos donde se realiza una viticultura racional con mínima intervención:

Son Porque de Porreres: prensal blanc en suelos de arcilla profunda.

Son Roig de Binissalem: prensal blanc y macabeu en tierras de call vermell muy pedregosas.

Son Roca de Palma: prensal en suelos franco-arcillosos con un elevado porcentaje de óxido férrico (call vermell)

## Vinificación

Selección manual de la uva.

La vinificación se ha hecho por separado con mínima intervención y sin ninguna corrección.

Tanto la uva macabeu como la uva prensal estuvieron 24 horas macerando con las pieles y después se procedió al prensado.

El vino ha estado en depósitos de acero inoxidable y ha evolucionado por separado hasta el momento del coupage.

## Climatología del año

El 2019 fue un año ligeramente seco y algo más cálido que el anterior.

El promedio de lluvias fue de 418 l/m<sup>2</sup> un 14% inferior a las precipitaciones habituales.

A inicios de agosto, tuvimos precipitaciones moderadas, que no afectaron a la calidad de la vendimia, con una maduración correcta de la uva.

## Total de botellas

6.900 (0,75 l)

## Salida al mercado

Abril 2020

