

Sa Cussa Antònia

Vi de la terra Mallorca



Blanc 2018



www.gallinasyfocas.com



2018



Sa Cussa Antònia 2018

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 2018

Tipo de uva

60 % prensal
(variedad autóctona mallorquina)
40 % macabeu

Graduación

12 % vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Viticultura

La uva procede de:

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

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

Las viñas son de cultivo ecológico certificado.

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, ha evolucionado por separado hasta el momento del coupage.

Climatología del año

El 2018 fue un año seco y de clima suave. Las lluvias se iniciaron en marzo-abril aportando las reservas hídricas necesarias a las cepas para realizar sus procesos fisiológicos, permitiendo el desarrollo normal del viñedo. A finales de agosto hubo algunas precipitaciones moderadas, que no afectaron a la calidad de la vendimia, con una maduración correcta de la uva.

Total de botellas

5.750 (0,75 l)

Salida al mercado

Abril 2019

