



# SÒTIL

El SÓTIL es la superficie que separa dos pisos, el espacio sobre el que se colocan las tejas y por donde termina una casa. SÓTIL es también cielo, silueta, ligereza, sensibilidad... una forma cercana de hacer referencia al cosmos. En la etiqueta encontramos el cielo azul de nuestro Mediterráneo, con alguna nube que quiere tapar el Sol, porque nunca nada tiene un solo color, con una moldura central que nos recuerda el mandala de ACROLLAM.

<b>Variedades</b>	100% Callet
<b>Crianza</b>	Barricas de roble francés de 500 litros.
<b>Añada</b>	2020
<b>Grado alcohólico</b>	12,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Biodinámico
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas

## ELABORACIÓN

Selección manual de las mejores uvas de callet, alargando la maceración postfermentativa y realizando la maloláctica en barricas de roble francés.

## NOTA DE CATA

Notas florales, especialmente violetas. Aromas finos y delicados por un vino ligero y fresco en boca pero a la vez lleno de matices que lo hacen goloso y persistente.

## MESQUIDA MORA

Nací en un pequeño paraíso, soy afortunada. Mojada por las aguas y el Sol del Mediterráneo ACROLLAM es mi patria. Nací entre viñedos, crecí entre barricas y uvas. Los años me han llevado a pensar que las casualidades no existen, sólo las causalidades. Vivimos en SINCRONIA y nada pasa de manera accidental.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
D.O. Pla i Llevant

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Biodinamico

**REGIÓN**  
MALLORCA

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2012

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Biodinamica