

Formentor, Royal Hideaway Hotel pone en marcha la producción de su primer vino

Formentor, Royal Hideaway Hotel apuesta por la viticultura mallorquina poniendo en marcha la producción de su primer vino, de elaboración artesanal

Na Blanca de Formentor es el primer vino (blanco) que ha visto la luz de la mano de Formentor, a Royal Hideaway Hotel. Un vino sostenible de elaboración artesanal con materia prima local que da lugar a un producto muy fresco. La bodega, que utiliza en su mayoría uvas autóctonas del entorno inigualable de la Sierra de Tramuntana, ha enmarcado sus vinos con los sellos de calidad Vi de la Terra de Mallorca.

Un proceso de elaboración artesanal

El proceso de producción de Na Blanca de Formentor es artesanal y poco intervencionista, con métodos de siempre, pero apoyándose en la tecnología moderna. La vendimia se realiza a mano en cajas de 10 kg y cada parcela fermenta en un depósito diferente, realizando las mezclas una vez el vino está fermentado. Las crianzas se realizan siempre buscando el respeto a de la fruta sin llegar a enmascarar con sabores artificiales a madera. Además, se ha contemplado una producción pequeña, en contraposición a la bodega industrial, lo que permite mejor control del viñedo y del proceso de fabricación.

El mantenimiento del paisaje, un valor añadido

Haciendo gala de su filosofía de fusión con la naturaleza y de respeto por el medio ambiente, Formentor está practicando una viticultura sostenible con productos menos agresivos que conservan el equilibrio con el entorno. De esta manera contribuye a hacer posible el mantenimiento del paisaje, un valor añadido que deriva en la calidad del producto.

Vinyes de Formentor se encuentra en un paisaje cultural donde el viñedo es un elemento más del entorno. En este contexto se sitúa la finca Na Blanca, donde se practica una viticultura orgánica que dará lugar al primer vino de Formentor: Na Blanca de Formentor.

Este espacio, que abarca desde la atalaya de Albercutx hasta el Cabo Cataluña, es una porción de terreno de 1.200 hectáreas de belleza incalculable que siempre conservó virgen su naturaleza. Por ello se convirtió en inspiración de artistas y poetas como Miquel Costa i Llobera, quien escribió el texto insignia de la poesía mallorquina, El pi de Formentor.

Los suelos blanquecinos con estructura ligera de Na Blanca dan lugar a vinos sutiles, elegantes y frescos. La climatología mediterránea, por su ubicación única e inigualable, la cercanía al mar y las brisas y vientos que entran desde el éste por Cala Figuera, y que son potenciados por la orografía, hacen que el invierno sea más suave (adelantándose la brotación) y que las altas temperaturas veraniegas se vean también mitigadas (atrasándose la maduración). Con esto, se consigue un ciclo vegetativo más largo permitiendo una maduración más prolongada y equilibrada.

Datos de contacto:

Marta Galisteo Gómez

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Baleares](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>