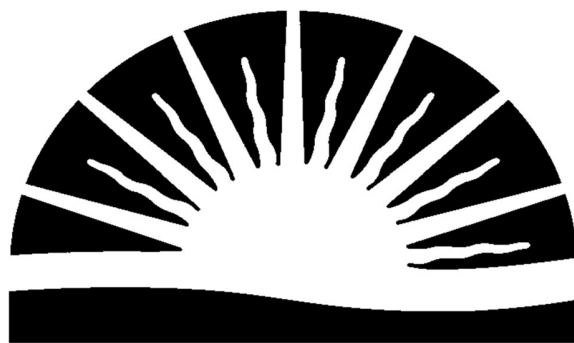




MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PLA I LLEVANT MALLORCA

Memoria any 2024

INDEX DE LA MEMÒRIA

1.	LA D.O.P PLA I LLEVANT DE MALLORCA.....	3
1.1.	Descripció de la Zona	3
1.1.1.	El Clima:.....	3
1.1.2.	Els terrenys:.....	3
1.1.3.	Els Municipis:.....	4
1.2.	Varietats autoritzades.....	4
1.3.	Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.	5
1.4.	Característiques dels vins.....	6
1.4.1.	Els Blancs	7
1.4.2.	Els Rosats.....	7
1.4.3.	Els Negres	7
2.	COLLITES I VINIFICACIÓ	8
2.1.	Campanya 2024	8
2.2.	Litres de vi elaborats collita 2024.	8
2.3.	Avaluació de la collita 2024.....	8
2.4.	Composició CRDO Pla i Llevant.....	11
2.5.	Activitats del Consell Regulador	13
2.6.	Promocions realitzades	13
2.7.	Xarxes socials.	14
3.	ACTIVITATS DE CONTROL	15
3.1.	A les vinyes	15
3.2.	A les bodegues.....	15
3.3.	Reunions del panell de Tast.	16

1. LA D.O.P PLA I LLEVANT DE MALLORCA

1.1. Descripció de la Zona

1.1.1. El Clima:

El clima és típicament mediterrani i es considera suau, amb una temperatura mitjana de **17°C** i una oscil·lació d'entre **8 i 10°C**.

La campanya d'aquest any ha estat **estable**, amb absència de malalties significatives a la vinya i una producció que s'ha mantingut en nivells correctes.

- **Condicions climàtiques:** L'any 2024 ha estat marcat per episodis de calor extrema, especialment durant els mesos de juny i juliol, amb temperatures superiors a la mitjana habitual i un dèficit hídric notable. La manca de pluges ha provocat un estrès hídric en algunes vinyes, tot i que la resistència de les varietats locals ha permès una bona adaptació.
- **Maduració del raïm:** L'excés de calor ha afectat en determinades zones la correcta maduració dels raïms més sensibles, especialment els de varietats foranes, que han presentat dificultats en el tancament del cicle de maduració.
- **Sanitat del raïm:** No s'han registrat problemes significatius de malalties fúngiques, gràcies a les condicions **seques** de l'estiu. Això ha permès obtenir un raïm **sa i en molt bon estat sanitari** a l'hora de la verema.
- **Graus alcohòlics:** Els graus alcohòlics han estat **lleugerament inferiors** a la mitjana dels darrers anys, a causa de les altes temperatures durant el període de maduració.
- **Producció:** En termes generals, la producció ha estat **estable**, amb un lleuger augment del **5%** respecte a la campanya anterior.

En conclusió, **s'espera una anyada de bona qualitat**, especialment per als **blancs i rosats**, mentre que els negres joves han mostrat un bon equilibri i frescor.

1.1.2. Els terrenys:

La vinya té una gran capacitat d'adaptació a nombrosos tipus de terrenys. Tret de casos extrems la vinya proporciona bons vins en terres de diferents característiques de composició, profunditat i estructura.

En el nostre cas, els materials – calisses-argiloses - del substrats geològics (margues miocèniques, principalment) han donat lloc a sòls calissos sobre materials no consolidats.

El pH varia entre 7 i 8 i el calci es l'element més abundant.

L'elevat nivell de calissa al perfil, l'escac acumulació d'argila a l'horitzó B i en conseqüència la bona permeabilitat, la manca de matèria orgànica i d'escassa resistència mecànica a la penetració radicular són condicions favorables per el conreude la vinya amb produccions de qualitat.

Hi podrà haver petites variacions, microclimes reduïts, lleugers predominis, però en definitiva els nostres sòls són majoritàriament calissos, amb petites variacions, suficients, sense cap dubte per a modificar un vi d'un altre.

1.1.3. Els Municipis:

La Denominació d'origen Pla i Llevant de Mallorca compren els següents municipis: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Santanyí, Sineu i Vilafranca de Bonany.

1.2. Varietats autoritzades.

La relació de les varietats autoritzades, així com de la superfície que hi ha inscrites a la Denominació d'Origen, és la següent:

Varietats BLANQUES	Superfície (has)	Varietats NEGRES	Superfície (has)
Chardonnay	55,54	Cabernet Sauvignon	85,71
Prensal Blanc	57,71	Merlot	91,17
Macabeu	10,94	Callet	58,65
Moscateu	12,29	Syrah	47,43
Parellada	1,5	Ull de llebre	24,47
Riesling	5,16	Manto Negro	25,94
Viognier	13,51	Pinot Noir	3,3
Giró Ros	37,35	Fogoneu	0,83
		Monastrell	3,69
		Gorgollasa	5,27
TOTAL blanques	194,01	TOTAL negres	346,48
	TOTAL	540,49	

1.3. Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.

Relació de Cellers:

Vinyes i Bodegues PERE SEDA.

C/ Cid Campeador 22. 07500 Manacor.
Tel 971500219 Fax 971 844934
web www.pereseda.com
e-mail: pereseda@pereseda.com

Vins Armero i Adrover.

Camada Real s/n. 07200 FELANITX.
Tel/Fax. 971827103. Mov
609861332
e-mail:
luisarmero@armeroiadrover.com
Web: www.armeroiadrover.com.

Vins Miquel Gelabert.

C/ Salas 50. 07500 MANACOR.
Tel/Fax 971821444 Mov. 659502662
e-mail vinsmg@vinsmiquelgelabert.com
web www.vinsmiquelgelabert.com

Vinyes i Bodegues Miquel Oliver.

C/ Font 26. 07520 PETRA.
Tel/Fax 971561117
e-mail miqueloliver@miqueloliver.com
web www.miqueloliver.com

Can Majoral

Carrer Campanar s/n 07210 ALGAIDA
Tel/Fax 971 665867. Mov. 610201299
e-mail: bodega@canmajoral.com web:
www.canmajoral.com

Vins Toni Gelabert.

Camí dels Horts de Llodrà, km 1.3
07500 MANACOR.
Mov 610789531 Fax 971552409
www.vinstonigelabert.com
info@vinstonigelabert.com

Vins Can Coletó.

Direcció: Camí de Son Reixac (Finca Ses
Ferritges). 07520 PETRA.
Tel: 971561544. Mov. 658879488
e-mail: mijaume@hotmail.com

Bodegas Vi Rei SLU.

Crta. Cabo Blanco KM
25.4Cala Pí. Llucmajor.
07620
info@bodegasvirei.com
www.bodegasvirei.com

**Bodegas Bordoy.**

Camí de Muntanya s/n (Camí de Sa Torre)

Tel: 971 255296

promocion@bodegasbordoy.com

www.bodegasbordoy.com

Cas Beato

Travessia Baltasar Cavas s/n

Capdepera

Butxet Viticultors SAT

C/ Bisbe Alberti 10. Muro

Mov: 630039150

e-mail: info@butxet.com

Es Fangar Vins

Camí de Son Prohens S/N

07209 Son Prohens

Tel: 971 58 19 38

e-mail: sales.cellar@es-fangar.com

www.es-fangar.com

1.4. Característiques dels vins.

La Comarca del Pla i Llevant obre les seves portes a la façana de la Mediterrània i sucumbeix de bon grau a la poderosa influència de la llum, les flaires i els mites d'aquesta mar antiga.

No és doncs estrany que les vinyes portin a la saba la identitat Mediterrània. A trec d'alba els sarments s'espolsen la peresa estirant-se cap a un cel tan blau, mirall de la mar i viceversa que desafia la mirada dels animals i el homes, i al llarg de les hores, els dies i les estacions, aquesta mar, tan propera, celebra un maridatge amb els elements al que cap presència del regna mineral, animal, ni vegetal pot defugir.

Així, la flor que s'obre en primavera premonitòria del fruit prenyat d'essències que ens regalarà la tardor, neix, creix, es fa fecunda i completa el misteri de la maduresa dels singlons, respirant aires de la Mediterrània.

La feina tenaç de l'home treballant la terra amb duresa, la vinya amb mans delicades i els raïms amb saviesa, ajuda a la naturalesa a tancar el cicle que es completa amb la fermentació del most que esdevé vi, un vi que suggereix en cada un dels nostres sentits la presència del mar. Així uns vins blancs i suaus ens recorden aquelles matinades de la nostra Mediterrània quan la mar en captiva per la seva quietud i transparència.

Uns

vins

negres que gaudeixen de força i que ens recorden aquelles envestides de les ones de la Mediterrània contra les roques de la costa, Igual que la mar penetra per les encletxes, el nostres vins, siguin blancs, rosats o negres, penetren els sentits del que té la sort d'abocar-los dins una copa, mirar el seu color, olorar el seus aromes marins, paladejar una harmonia de sabor i al final gaudir del plaer de degustar allò que consumit amb mesura és aliment pel cos i alegria per l'esperit.

Elaborem el most seguint la tradició que ens ensenyaren els nostres avantpassats, però aprofitem els recursos que ens proporciona la més moderna tecnologia i que ens permeten obtenir vins de la millor qualitat. Sabem que un bon most requereix de la pressió exacta, sense avarícia, de la neteja escrupolosa, de la selecció dels raïms més sans.

Les característiques generals dels vins emparats per la D.O. Pla i Llevant són:

1.4.1. Els Blancs

La varietat premsal i giró ros donen lloc a vins que expressen de manera singular el caràcter de la terra de la zona. Són vins més aviat pàl·lids amb lleugers matisos verdosos. Flaires intenses, una mica fruitoses, amb fons d'herbes mediterrànies; boca saborosa. Frescos. Acidesa agradable.

Les peculiaritats de les varietats foranes plantades a les nostres terres ens ofereixen un ampli ventall de sensacions: Chardonnay i Muscat, donen vins altament expressius en nas i falaguers en boca. Frescos. Viva acidesa. Lleugers i llargs al mateix temps. Amb fonsmarcats per la seva varietat (almesca, flors, fruites)

1.4.2. Els Rosats

La nitidesa sensorial que desprenen les nostres varietats patenten els nostres vins rosats. Vins de color "frambuesa" intens. Flaires de fruita roja, afinat fons de terreta, boca saborosa, notes cítriques, bona acidesa.

1.4.3. Els Negres

L'estil que caracteritza l'adaptació mediterrània de les varietats franceses que elaborem a la nostra zona, donen lloc a vins que desprenen agradables tocs balsàmics en nas; en boca ofereixen tanins suaus i madur; són saborosos i amb cos.

Respecte del raïms autòctons, els vins resultants es caracteritzen per un nas únic. Fins tocs de terreta units amb un interessant caràcter varietal, donen lloc a vins rodons i de interessant bouquet, després d'una lleugera estada a la bota.

2. COLLITES I VINIFICACIÓ

2.1. Campanya 2024

DADES VEREMA 2024 DOP PLA I LLEVANT			
Viticultors		INSCRITS	Actives a DO
		87	53
Nº de bodegues			12
Superfície de vinya		Ha INSCRITES	Ha 2024
	Blanca	194,01 ha	126,30 ha
	Negre	346,48 ha	242,28 ha
		540,49ha	368,58 ha
Producció de raïm	Blanc		614.253 Kg
	Negre		955.534 kg
			1569.787 kg

2.2. Litres de vi elaborats collita 2024.

	Pla i Llevant	Vi de la terra de Mallorca	Altres Vins
Negre	3991,38 hltrs		8,95 hltrs
Rosat	1962,13 hltrs	18,00 hltrs	
Blanc	4301,17 hltrs	1073,50 hltrs	10,00 hltrs

2.3. Avaluació de la collita 2024.

Climatologia

L'any 2024 ha estat marcat per una climatologia **irregular**, amb un **hivern sec** i unes pluges **tardanes i desiguals** durant la primavera. Això ha afectat de manera diferent les vinyes segons la seva ubicació.

Les precipitacions registrades entre maig i juny han estat **insuficients en algunes zones**, la qual cosa ha retardat lleugerament el desenvolupament vegetatiu de les plantes. Tot i això, l'**absència de calor extrema** durant la maduració ha afavorit un procés més equilibrat, amb una concentració adequada de sucres i àcids.



L'estat sanitari de la vinya ha estat **excepcionalment bo**, amb molt poques incidències de mildiu o oïdi. El vent moderat i les temperatures nocturnes fresques han contribuït a evitar problemes fúngics.

Dades de producció

A la fulla adjunta podeu consultar les dades de producció detallades de la DO Pla i Llevant.

El Pla i Llevant té inscrites 540,49 hectàrees. De les quals s'han destinat als cellers del Pla i Llevant els raïms produïts per: 368,58 has, practicamnte igual que el año 2023.

Respecte de la producció s'han recollit 614253kg de raïm blanc, un 26,4% menos que l'any anterior. De raïm negre s'han recollit 955534kg, un 26,55% menos que l'any anterior. Tenint en compte que s'han veremat practicamnte el mismo nº de hectàrees que l'any anterior podem comprovar que la producció ha estat bastant inferior a l'any anterior. Es creu que aquesta davallada tan considerable ha estat deguda a la sequera patida durant aquesta campanya.

Respecte de les produccions per varietat

- **Disminució total de la producció:**
 - o 2023: **2.161.488 kg**
 - o 2024: **1.569.787 kg**
 - o **Diferència: ↓ 591.701 kg (-27,4 %)**
- **El percentatge de raïm blanc i negre es manté igual (39 % blanc, 61 % negre)**

Comparació per tipus de raïm

Raïm blanc (disminució del 27,1 %)

Variedad	2023 (kg)	2024 (kg)	Diferencia (kg)	Variación (%)
Chardonnay	170.824	131.027	-39.797	-23,3 %
Giró Ros	91.136	44.655	-46.481	-51,0 %
Macabeu	59.298	45.830	-13.468	-22,7 %
Moscatel	77.804	61.311	-16.493	-21,2 %
Parellada	7.360	2.620	-4.740	-64,4 %

Variedad	2023 (kg)	2024 (kg)	Diferencia (kg)	Variación (%)
Prensal Blanc	390.248	287.036	-103.212	-26,4 %
Riesling	8.331	9.667	+1.336	+16,0 %
Viognier	37.912	32.107	-5.805	-15,3 %
TOTAL BLANC	842.913	614.253	-228.660	-27,1 %

Conclusió:

- Riesling és l'única varietat que ha augmentat (+16 %).
- Parellada i Giró Ros són les més afectades (-64,4 % i -51,0 %).

Raïm negres (disminució del 27,5 %)

Variedad	2023 (kg)	2024 (kg)	Diferencia (kg)	Variación (%)
Cabernet Sauvignon	292.159	204.777	-87.382	-29,9 %
Callet	181.436	124.326	-57.110	-31,5 %
Fogoneu	2.441	2.175	-266	-10,9 %
Gorgollassa	7.957	1.707	-6.250	-78,5 %
Manto Negro	81.781	69.127	-12.654	-15,5 %
Merlot	441.480	361.932	-79.548	-18,0 %
Monastrell	2.508	1.974	-534	-21,3 %
Pinot Noir	4.806	4.468	-338	-7,0 %
Syrah	195.038	116.058	-78.980	-40,5 %
Tempranillo	108.969	68.990	-39.979	-36,7 %
TOTAL NEGRE	1.318.575	955.534	-363.041	-27,5 %

- Gorgollassa (-78,5 %), Syrah (-40,5 %) y Tempranillo (-36,7 %) són les més afectades
- Pinot Noir (-7,0 %) y Fogoneu (-10,9 %) han tengut la menor disminució.

Respecte de la producció de vins

COMPARATIVA LITRES TEÒRICS 2024 vs LITRES 2023			
	litres teòrics 2024	litres 2023	DIF (%)
BLANC	429232	586515	-36,64
NEGRE	666039	933243	-40,12

Disminució total de la producció en litres de -36,64% i vi negre en un -40,12%. El descens és coherent amb la reducció de la collita de raïm respecte al 2023.

Conclusió

A pesar de la sequera, que ha provocat una baixa producció, el bon estat dels raïms fa preveure que l'anyada 2024 serà de gran qualitat

2.4. Composició CRDO Pla i Llevant

El Consell Regulador està compost per quatre vocals del sector vitícola i quatre vocals del sector vinícola. A més hi ha dos vocals tècnics anomenats per la Conselleria d'Agricultura i Pesca. Al novembre de 2020 es va anomenar als nous membres del Consell Regulador una vegada realitzada les oportunes eleccions.

President: D. Antoni Bennàssar Roig
Vicepresident: D. Miquel Gelabert Fullana

Secretari: Sr. Tòfol Reus Amengual

Vocals

Celler Sr. Miquel Jaume Horrach
Celler Sra. Pilar Oliver Vich

Viticultor Bartomeu Nadal Nicolau
Viticultor Antonio Caldentey Vaquer
Viticultor Simon Oliver Adrover
Viticultor Guillem Valls de Padrines

Vocals suplents

Elaborado Antoni Gelabert Fullana



Elaborado

Elaborado

Elaborado

Viticultor

Viticultor

Viticultor

Viticultor

Miquel Pascual Bibiloni

Miquel Binimelis Rigo

Amador Crespí Calafat

Jaume Nicolau Julià

Maria Mas Adrover

Joaquín Monserrat Adrover

	Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
---	---	---

2.5. Activitats del Consell Regulador

Les reunions del Consell Regulador es celebren a la seva seu, situada en el Carrer Canonge Barceló 12, 07200 Felanitx.

S'han convocat 5 reunions al llarg de l'any 2024, els dies 31/01/2024, 08/04/2024, 10/05/2024, 06/06/2024, 18/10/2024.

A més d'aquestes reunions, el Comitè de Part (l'òrgan independent i imparcial, que actua com a mecanisme per salvaguardar la imparcialitat) ha dut a terme una reunió el dia 26 de junio on s'ha decidit expulsar el celler que tenia la suspensió temporal del certificat per incompliment reiterat en no tancar les no conformitats detectades en les auditories de control i comercialitzar producte quan estava en no conformitat..

2.6. Promocions realitzades

Tast:

Durant tot l'any s'han duit a terme diferents jornades de tast. Al gener i febrer, se'n varen fer a la Misericòrdia de Palma, i al febrer també al poble de Lloret. Al març, col·laborarem amb la Conselleria en el tast entre illes.

A l'agost, a Valldemossa, es va organitzar una jornada als jardins de Coll Bardolet. Al setembre, es va celebrar un maridatge entre la música i el vi, conduït per la pianista Neus Estarellas. A l'octubre, dins la Fira Dolça d'Esporles, es va fer un maridatge de pastissos i vi.

Al novembre, com cada any, es va fer la degustació dels vins nous per Sant Martí i, durant aquest mes, també es varen realitzar les jornades formatives a Manacor.

Ferias:

05-07/02/2024: Participació a la fira Barcelona Wine Week 2024.

05-07/02/2024: Participacio a la fira Horeca amb presència a l'estand de la Conselleriad'agricultura, pesca i alimentació.

10-12/03/2024: Participació a la fira PROWEIN Dusseldorf.

25-28/04/2024: Participació en el Palma International Boat Show

Acciones promocionales:

- S'ha signat un acord de col·laboració amb l'Associació Hatur Balears. Des de la DOP, s'han oferit **2.000 botelles de vi genèric** perquè es puguin oferir a l'arribada dels turistes, amb l'objectiu d'acostar els vins de la denominació a un públic més

 MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN	Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
---	---	---

ampli.

- Com a mostra d'agraïment als restaurants, des de la DOP hem volgut reconèixer la seva tasca de difusió dels nostres vins per incloure'ls a les seves cartes. Per això, hem organitzat una trobada entre restauradors i cellerers, on els hem fet entrega d'un detall promocional, així com material de marxandatge de la DOP, com cubiteres i vi genèric.
- Com cada any, s'ha duit a terme la presentació dels vins que les bodegues de la DOP comercialitzaran, celebrada a l'Hotel Valparaíso. Es tracta d'un acte que, any rere any, gaudeix de més èxit.
- Fred i Calent: Durant part de l'any, hem col·laborat amb el programa *Fred i Calent*. A la primera fase de la col·laboració, el xef suggeria un vi de la DOP Pla i Llevant per maridar amb el plat que preparava al programa. A la segona fase, feia un petit anunci del vi genèric de la DOP, destacant-ne la seva versatilitat per acompanyar el plat.
- Campanya de ràdio per Nadal: Amb l'objectiu d'arribar a un públic més ampli durant les festes de Nadal, una època marcada per les reunions i els àpats en família i amb amics, s'han emès anuncis a diferents cadenes de ràdio. Aquesta acció ha servit per reforçar la presència dels vins de la DOP Pla i Llevant i promocionar-ne el consum durant aquestes dates especials.
- Col·laboracions: L'intercanvi de productes entre els diferents consells reguladors per a la realització d'esdeveniments, així com amb organitzacions que ens sol·liciten ajuda mitjançant l'aportació de vi, com per exemple en la inauguració de la Casa Blai Bonet, la Fira de Petra, l'Escola d'Hostaleria, la cata a Lleó o al Museu de Mallorca

2.7. Xarxes socials.

Mantenim una presència activa i dinàmica, compromesos a donar suport i promoure de manera contínua les nostres bodegues associades. La nostra estratègia es centra en la interacció constant amb la nostra audiència, oferint contingut variat i atractiu que ressalti la qualitat i l'encant dels nostres vins. A través de publicacions regulars, stories i reels, mostrem el dia a dia a les nostres bodegues, compartint moments autèntics i emocionants que reflecteixen la passió i el treball dur darrere de cada

 MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN	Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
---	---	---

ampolla. A més, aprofitam aquestes plataformes per anunciar esdeveniments exclusius, tastets, llançaments de nous productes i qualsevol altra activitat rellevant que pugui interessar als nostres seguidors. La nostra meta és mantenir-nos sempre actius i creatius a les xarxes socials, construint una comunitat sòlida i compromesa amb el món del vi i la cultura vitivinícola.

En el nostre lloc web www.doplaillevant.com, podràs trobar una àmplia gamma d'articles relacionats amb el món del vi, des de ressenyes de tast fins a informació detallada sobre els nostres cellers i els vins que produeixen. A més, mantenim una secció actualitzada amb totes les notícies i esdeveniments relacionats amb la Denominació d'Origen Pla i Llevant, informant sobre les últimes novetats, activitats i participacions en esdeveniments vinícoles locals i internacionals. No dubtis a visitar-nos regularment per estar al corrent de tot el que succeeix al món del vi a la nostra regió.

3. ACTIVITATS DE CONTROL

Tal com mana el Reglament es realitzaren el següents controls:

3.1. A les vinyes

Durant tota la campanya es varen realitzar visites periòdiques a les vinyes inscrites a la D.O.P per tal de fer un seguiment de l'estat sanitari de la vinya, així com un control de la càrrega del raïms als ceps, per tal de que no superar els límits de producció establerts d'ins el Reglament de la Denominació d'Origen.

3.2. A les bodegues

Es realitzen controls durant tot l'any per tal de comprovar que el volum de vi no sigui superior al màxim que poden obtenir, segons la declaració d'entrada de raïm. Durant la verema es visiten les bodegues amb major freqüència, per tal de comprovar que es va emplenant la declaració d'entrada de raïm, on s'ha d'identificar cada partida amb el nom del viticultor i la parcel·la de procedència. També es comprova que el raïm està en condicions de maduresa i sanitat adequades per fer un vi de qualitat.

Altres visites a les bodegues es realitzen per fer-ne un aforament per conèixer el volum de vi en existència, separat per collites i per tipus (blanc, rosat i negre). Es comprova que no s'hagi superat el rendiment màxim del 70%.

També es realitzen recollida de mostres controls per fer comprovacions analítiques, sensorials i de mencions al etiquetat.

 MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN	Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
---	--	--

3.3. Reunions del panell de Tast.

El panell de tast s'ha reunit 8 vegades i s'han tastat 50 mostres de vi.

Les reunions del comitè de tast s'han realitzat al local situat al carrer cubà, nº2. En aquest local es disposa de cabines individuals normalitzades per la realització d'anàlisis sensorials.