vinetur

# Terramoll abre la vendimia en Formentera con más uva tras varios años de sequía

La bodega prevé una añada 2026 de alta calidad y retrasa el inicio de la recolección una semana respecto a 2025

martes 4 de agosto de 2026



Bodega Terramoll ha iniciado este martes, 4 de agosto, la vendimia en Formentera y vuelve a situar a la isla entre las primeras zonas vitícolas españolas en comenzar la recolección de la uva. La bodega, integrada en el grupo Vintae y ubicada en La Mola,

afronta la campaña de 2026 con previsiones favorables tras un ciclo vegetativo que, según la empresa, permitirá recuperar parte de la producción perdida en los últimos años por la sequía.

La compañía atribuye estas perspectivas al comportamiento climático del otoño y el invierno, con precipitaciones que resultaron beneficiosas para el viñedo. Esas lluvias permitieron que las cepas llegaran a la primavera y al verano con reservas hídricas superiores a las de campañas anteriores. Aunque los últimos meses han sido secos y cálidos, Terramoll asegura que las plantas apenas han sufrido estrés hídrico, una situación que ha favorecido una maduración equilibrada de la uva y un buen estado sanitario del viñedo.

Raúl Acha, viticultor y director técnico de Vintae, afirma que las viñas todavía arrastraban el desgaste provocado por varios años de sequía, por lo que la bodega no espera una cosecha especialmente abundante. Aun así, sostiene que el ciclo de este año ha sido favorable y que la previsión pasa por recoger más uva que en 2025, con una calidad que, a su juicio, apunta a ser excelente.



La vendimia arranca además aproximadamente una semana más tarde que la del año pasado. Ese retraso no altera el planteamiento de trabajo de la bodega, que mantiene una recolección escalonada durante varias semanas para adaptarse al ritmo de maduración de cada variedad y de cada parcela.

En Terramoll toda la vendimia se realiza de forma manual y en pequeñas cajas, con el objetivo de preservar la integridad de la uva. Una vez entra en bodega, la fruta permanece durante unas horas en cámara de frío para conservar su frescura antes de comenzar la elaboración. A partir de ahí, la empresa señala que trabaja cada vino con la mínima intervención posible para reflejar el carácter del viñedo y la personalidad de Formentera.

La campaña de vendimia también tendrá reflejo en la actividad de visitas. Durante estas semanas, la bodega ofrecerá una propuesta de enoturismo centrada en acercar al visitante al proceso de recolección. Terramoll organiza visitas guiadas de lunes a sábado, con pases a las 10:00 y a las 18:00 horas.

La experiencia incluye un recorrido por los viñedos y la bodega, además de una degustación de tres vinos acompañada de un aperitivo con productos locales. El precio fijado por la bodega es de 40 euros para adultos y 15 euros para niños. Las reservas pueden realizarse a través de su página web o por teléfono.

Terramoll se define como una bodega ecológica de producción limitada asentada en La Mola. Su proyecto se centra en una viticultura respetuosa con el entorno y en la conservación del paisaje agrícola de Formentera, con vinos que buscan reflejar la identidad mediterránea de la isla.