

Trispol Negre 2017 Mesquida i Mora - 150 cl. (Magnum)

Trispol = tegel/bodem. 2010 is het eerste jaar van vinificatie.



Vinificatie

Rijping van 12 maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten, nieuw en van het 2e jaar. In 2014 werd het Demeter-certificaat behaald.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2021
Op zijn top: 2024-2026
Te drinken tot: 2030



Serveren

Bij 18°C in een groot glas.



Proefanalyse

Robijnrode jonge kleur met diepte. Open geur, zonnig, kruidig, draai van de pepermolen, kers, looizuur en een zweem van de vatrijping. De smaakaanzet is even rijk van structuur. Structurele ruggengraat van de Cabernet Sauvignon die mooi rijp in het wijnvat kwam. Minerale ondertoon met frisse toetsen van de Syrah en Callet. Medium body met fruttannine en deels tannine van het vat die een roosterige opstoot in de finale geeft. Sappig en rond einde.

Beschrijving domein



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



Assemblage

Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah



Regio:

Illes Balears



Appellatie:

Vino de la Tierra de Mallorca



Wijndomein:

Mesquida i Mora



Biodynamisch

Bàrbara Mesquida komt uit een wijnbouwfamilie, maar heeft haar kleine micro domein helemaal alleen uit de grond gestampt. Ze werkt volledig in biodynamie en hoofdzakelijk met autochtone cépages zowel in wit als in rood. Eén van de meest eerlijke en kleine wijnprojecten van Mallorca. Volgens Bàrbara gebeurt niets toevallig maar is er een synchroniciteit aan alles in het leven, van daar Sincronia, de naam van haar witte en rode instapwijn.