

Sòtil 2021 Mesquida i Mora - 75 cl.

Sòtil is de ruimte die twee verdiepingen van elkaar scheidt. Het begin en het einde. Sòtil staat ook voor de hemel, kosmos. De ronde stempel midden op het etiket verwijst naar de perfectie die we zoeken, de cirkel moet rond zijn, het belang van de seizoenen en de reflectie daarvan in de wijngaard.



Vinificatie

Koude maceratie. Aparte gisting van elke cépage in inox cuves met een maximumtemperatuur van 28°C. Malolactische gisting in inox cuves. Rijping op nieuwe Franse eiken vaten.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf : 2023
Op zijn best tussen : 2026 en 2028
Te drinken tot : 2032



Serveren

18°C, eerste 4 levensjaren decanteren.



Proefanalyse

Helder en transparant rood in het glas. In de neus op het eerste gezicht een typische Bourgogne-neus, maar hier is die niet door de Pinot Noir, maar door de Callet. Ragfijne aanzet, zeer elegant. Mooi rood fruit op het palet met fantastische zuren. Een Mediterrane Bourgogne. Zeer origineel !

Beschrijving domein

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.



Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en mineralig



Assemblage

Callet



Regio:

Illes Balears



Appellatie:

Vino de la Tierra de Mallorca



Wijndomein:

Mesquida i Mora



Biodynamisch