

Sincronia Negre 2022 Mesquida i Mora - 75 cl.



De Sincronia-wijnen zijn dé exponent voor de typische cépages van Mallorca. Het etiket symboliseert het leven op Mallorca. Boten en schepen maken deel uit van het landschap en symboliseren de kracht en het besluit om nieuwe grenzen te verkennen maar de eigen roots daarbij niet te vergeten.



Vinificatie

Cépages worden apart vergist in inox cuves bij een maximumtemperatuur van 28°C. Malolactische gisting gebeurt ook in inox cuves. 4 maanden vatrijping in Franse en Amerikaanse eiken vaten van het 2e en 3e jaar.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2025-2026
Te drinken tot: 2028



Serveren

18°C in een breed glas.



Proefanalyse

Jonge en paarse tint, diepe intensiteit. Een korf vol rijp fruit, gaande van bessen tot pitvruchten, met een subtiele mediterrane kruiding. De vatrijping merk je niet, in geur noch smaak. Directe smaakaanzet, edel fruit dat balanceert tussen de zuiderse zon en een frisse en continentale onderbouw. De aanwezige fruijtannine (van zijn jeugd) laat zich ietwat merken in de finish.



Wijnstijl:

Mediterraan, fruitig en mineralig



Assemblage

Callet (30%), Cabernet Sauvignon (25%), Merlot (25%), Gorgollasa (10%), Mantonegro (10%)



Regio:

Illes Balears



Appellatie:

Vino de la Tierra de Mallorca



Wijndomein:

Mesquida i Mora

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.



Biodynamisch