

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

Trispol ou trespol signifie sol, toit, ou aire, en catalan. Le 2010 a été la première année de production de cette cuvée.



Vinification

12 mois d'élevage en barriques de chêne français et américain, neufs et de 2ème année. Certifié Demeter depuis 2014.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2021
Apogée : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2030



Servir

A 18°C dans un grand verre.



Analyse des essais

Robe rubis, profonde, très jeune. Nez expressif, solaire, épicé (poivre), fruité (cerise); une belle fraîcheur et quelques notes d'élevage. En bouche, la structure carrée mais aussi la belle maturité du Cabernet Sauvignon s'allie à la fraîcheur de la Syrah et du Callet. On a affaire à un vin moyennement corpulent, avec de beaux tannins issus du raisin et du bois - ces derniers, plus fumés, agrémentent la finale, juteuse et ronde

Description domaine

Bàrbara Mesquida est issue d'une famille vigneronne mais elle a créé elle-même son micro-domaine à partir de zéro. Elle travaille en biodynamie, et principalement à partir de cépages autochtones, aussi bien en rouge qu'en blanc. Il s'agit d'un des projets Les plus qualitatifs de Majorque, à toute petite échelle. Pour Bàrbara, rien n'arrive par hasard, tout est lié dans la vie par la synchronicité, aussi a-t-elle nommé son blanc et son rouge d'entrée de gamme Sincronia.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah



Région:

Illes Balears



Appellation:

Vino de la Tierra de Mallorca



Domaine viticole:

Mesquida i Mora



Biodynamie