

Sincronia Negra 2022 Mesquida i Mora - 75 cl.



A côté des grands vins du domaine, Acrollam, Tripsol et Sotil, la gamme Sincronia regroupe les "petits frères". L'étiquette symbolise la vie à Majorque, avec ses bateaux et ses paysages de l'intérieur. Histoire de rappeler à la fois l'attrait du grand large et l'importance des racines.



Vinification

Les cépages sont fermentés séparément en cuves inox à une température de 28°C. La fermentation malolactique se passe aussi en cuves inox. Puis le vin, est élevé pendant 4 mois en fûts de chêne français et américain de 2 et 3 ans.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Apogée : 2025-2026
A boire jusqu'à : 2028



Servir

18°C dans un grand verre.



Analyse des essais

Robe aux reflets violacées, très jeune. Un plein panier de fruits mûrs au nez, allant des petites baies aux fruits à noyau, accompagnées d'épices de la Méditerranée, sur un mode subtil. L'élevage bois est imperceptible, ni au nez ni en bouche. Le vin balance entre fraîcheur continentale dans sa structure - et un côté plus solaire. Jolis tannins fruités en finale



Style de vin:

Méditerranéen, fruité et minéral



Assemblée

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



Région:

Illes Balears



Appellation:

Vino de la Tierra de Mallorca



Domaine viticole:

Mesquida i Mora

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.



Biodynamie