



SINCRONIA

Sincronia és la màgia de la vida. El que de vegades vivim com una cosa negativa es converteix en una oportunitat. És el que passa alhora que una altra cosa. A sincronia neixen els vins joves de Mesquida Mora alhora que els seus germans ACROLAM, TRISPOL i SÓTIL.

Varietats	45% Prensal - 37% Chardonnay - 16% Giró Ros - 2% Parellada
Criança	Un cop fermentades les varietats per separat, realitzem l'assemblatge definitiu i el mantenim amb les mares fines fins abans de l'embotellament.
Anyada	2023
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Biodinàmic
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Sincronia blanca és la suma de diferents tipus d'elaboracions. D'una banda la maceració prefermentativa dels premsals més joves de la casa i de l'altra del premsat directe del raïm procedent de totes les vinyes de chardonnay i parellada que tenen entre 10 i 40 anys.

NOTA DE CATA

Les notes de fruites blanques com la poma i la pera apareixen en primera instància per donar pas a sensacions més dolces que ens recorden el préssec i el meló, amb un lleuger record de coco.

MESQUIDA MORA

Vaig néixer en un petit paradís, sóc afortunada. Mullada per les aigües i el Sol del Mediterrani ACROLLAM és la meva pàtria. Vaig néixer entre vinyes, vaig créixer entre bótes i raïms. Els anys m'han fet pensar que les casualitats no existeixen, només les causalitats. Vivim a SINCRONIA i res no passa de manera accidental.

POBLACIÓ

Porreres, Mallorca, Illes Balears

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Biodinàmic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Pla i Llevant

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

MALLORCA

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2012

VITICULTURA

Biodinàmica