



SINCRONIA

Sincronía es la magia de la vida. Lo que a veces vivimos como algo negativo se convierte en una oportunidad. Es lo que sucede al tiempo que otra cosa. En sincronía nacen los vinos jóvenes de Mesquida Mora al tiempo que sus hermanos ACROLAM, TRISPOL y SÓTIL.

Variedades	45% Premsal - 37% Chardonnay - 16% Giró Ros - 2% Parellada
Crianza	Una vez fermentadas las variedades por separado realizamos el ensamblaje definitivo y lo mantenemos con las madres finas hasta antes del embotellado.
Añada	2023
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Biodinámico
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Sincronía blanco es la suma de distintos tipos de elaboraciones. Por un lado la maceración prefermentativa de los prensales más jóvenes de la casa y por otra del prensado directo de las uvas procedentes de todos los viñedos de chardonnay y parellada que tienen entre 10 y 40 años.

NOTA DE CATA

Las notas de frutas blancas como la manzana y la pera aparecen en primera instancia para dar paso a sensaciones más dulces que nos recuerdan el melocotón y el melón, con un ligero recuerdo de coco. En boca es redondo, carnoso, largo y persistente y con un final de boca denso pero fresco.

MESQUIDA MORA

Nací en un pequeño paraíso, soy afortunada. Mojada por las aguas y el Sol del Mediterráneo ACROLLAM es mi patria. Nací entre viñedos, crecí entre barricas y uvas. Los años me han llevado a pensar que las casualidades no existen, sólo las causalidades. Vivimos en SINCRONIA y nada pasa de manera accidental.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Pla i Llevant

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Biodinamico

REGIÓN
MALLORCA

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2012

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Biodinamica