



## 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.

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Variedades</b> | 45% Prensal - 37% Chardonnay - 16% Giró Ros - 2% Parellada |
|-------------------|--|

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Crianza</b> | Una vez fermentadas las variedades por separado realizamos el ensamblaje definitivo y lo mantenemos con las madres finas hasta antes del embotellado. |
|----------------|---|

|              |      |
|--------------|------|
| <b>Añada</b> | 2023 |
|--------------|------|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>Grado alcohólico</b> | 13% |
|-------------------------|-----|

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Temperatura de servicio</b> | 10-12 °C |
|--------------------------------|----------|

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Viticultura</b> | Ecológica |
|--------------------|-----------|

|                |        |
|----------------|--------|
| <b>Formato</b> | 75 cl. |
|----------------|--------|

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Filosofía de elaboración</b> | Biodinámico |
|---------------------------------|-------------|

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Momento de consumo</b> | 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

**REGIÓN**  
MALLORCA

**AÑO DE CREACIÓN**  
2012

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Biodinamico

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Biodinamica