



SINCRONIA

Sincronia és la màgia de la vida. El que de vegades vivim

Varietats	32% Callet - 28% Merlot - 11% Gorgollassa - 9% Syrah - 9% Manto negro - 6% Cabernet Sauvignon - 5% Monastrell
Criança	4-5 mesos en bótes de roure francès i americà de 225 l.
Anyada	2023
Grau alcohòlic	12,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Biodinàmic
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Vinificació: les diferents varietats que conformen el vi es fermenten per separat segons el punt de maduració i s'acoblen quan s'ha acabat la fermentació malolàctica en dipòsit d'inoxidable per passar després a bota.

NOTA DE CATA

Trobem aromes de fruites del bosc i prunes vermelles amb un toc especiat.

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