



SINCRONIA

Sincronía es la magia de la vida. Lo que a veces vivimos

Variedades	32% Callet - 28% Merlot - 11% Gorgollassa - 9% Syrah - 9% Manto negro - 6% Cabernet Sauvignon - 5% Monastrell
Crianza	4-5 meses en barricas de roble francés y americano de 225 l.
Añada	2023
Grado alcohólico	12,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Biodinámico
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Vinificación: las diferentes variedades que conforman el vino se fermentan por separado según su punto de maduración y se ensamblan cuando ha terminado la fermentación maloláctica en depósito de inoxidable para pasar después a bota.

NOTA DE CATA

Encontramos aromas de frutas del bosque y ciruelas rojas con un toque especiado. En boca es ligero, fresco y persistente.

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