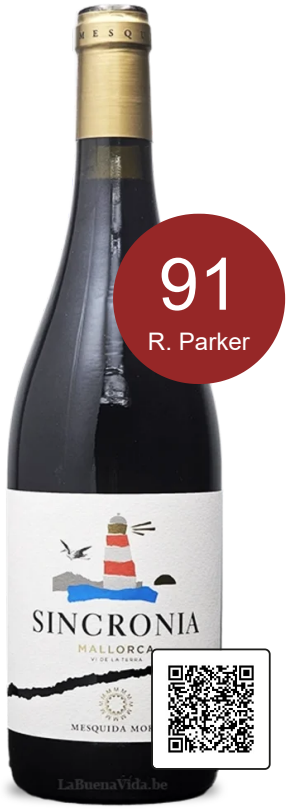
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Sincronia Negre 2023
Mesquida i Mora - 75 cl.



A côté des grands vins du domaine, Acrollam, Tripsol et Sotil, la gamme Sincronia regroupe les "petits frères". L'étiquette symbolise la vie à Majorque, avec ses bateaux et ses paysages de l'intérieur. Histoire de rappeler à la fois l'attrait du grand large et l'importance des racines.

Vinification
Callet, Gorgollassa, Syrah, Mantonegro et Monastrell. Sincronia red is a wine whose composition and grape proportions can vary significantly depending on the vintage. This often results in a different style, offering a fine expression of the character of the harvest year. Four plots in Porreres and one in Felanitx form the basis of this refined red. Les cépages sont fermentés séparément en cuves inox à une température de 28°C. La fermentation malolactique se passe aussi en cuves inox. Puis le vin, est élevé pendant 4 mois en fûts de chêne français et américain de 2 et 3 ans.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Apogée : 2026-2027
A boire jusqu'à : 2029

Servir
18°C dans un grand verre.

Commentaires de dégustation
Robe aux reflets violacées, très jeune. Un plein panier de fruits mûrs au nez, allant des petites baies aux fruits à noyau, accompagnées d'épices de la Méditerranée, sur un mode subtil. L'élevage bois est imperceptible, ni au nez ni en bouche. Le vin balance entre fraicheur continentale dans sa structure - et un côté plus solaire. Jolis tannins fruités en finale

Style de vin:
Méditerranéen, fruité et minéral

Assemblage
Callet, Gorgollassa, Mantonegro, Merlot, Syrah

Région:
Illes Balears

Appellation:
Vino de la Tierra de Mallorca

Domaine viticole:
Mesquida i Mora

Biodynamie

Description du domaine

Bàrbara Mesquida est issue d'une famille vigneronne mais elle a créé elle-même son micro-domaine à partir de zéro. Elle travaille en biodynamie, et principalement à partir de cépages autochtones, aussi bien en rouge qu'en blanc. Il s'agit d'un des projets les plus qualitatifs de Majorque, à toute petite échelle. Pour Bàrbara, rien n'arrive par hasard, tout est lié dans la vie par la synchronicité, aussi a-t-elle nommé son blanc et son rouge d'entrée de gamme Sincronia.