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 2017
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
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. Production: 10.600 bouteilles.

Potentiel de garde
3 ans.

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, si au nez ni en bouche. Le vin balance entre fraicheur continentale dans sa structure - et un côté plus solaire. Jolis tannins fruités en finale

Assemblage
Callet, 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.