**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

# Sótil 2020
## Mesquida i Mora - 150 cl. (Magnum)




En Majorquin, le Sotil est ce qui sépare deux étages dans une habitation. Le début et la fin. C'est aussi le cosmos, le ciel. L'étiquette évoque la recherche de la perfection du cercle, la sensibilité, la subtilité; le retour des saisons et leur importance dans le vin.

**Vinification**
Macération à froid. Chaque cépage est fermenté séparément en cuve inox, à température contrôlée (maximum 28°C). La fermentation malolactique se fait aussi en cuve inox. Elevage en fûts neufs de chêne français.

**Potentiel de garde**
A boire à partir de : 2022
Apogée : 2026-2028
A boire jusqu'à : 2033

**Servir**
Carafer de préférence pendant les 4 premières années. Servir à 18°C.

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.

**Assemblage**
Callet

**Région:**
Illes Balears

**Appellation:**
Vino de la Tierra de Mallorca

**Domaine viticole:**
Mesquida i Mora

Biodynamie