



Sincronia Blanc, 2023

Mesquida Mora SL

ESPAGNE, MALLORCA, VINO DE LA TIERRA MALLORCA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	59% Chardonnay, 4% Parellada, 37% Prensal Blanc
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0.5g/l
VINIFICATION	Le Sincronia Blanc est la somme de plusieurs techniques de vinification combinées. D'un côté, une macération pré-fermentation est effectuée pour le Prensal blanc, tandis que c'est du pressage direct qui est fait pour le Chardonnay et le Parellada.
ÉLEVAGE	Une fois les raisins fermentés séparément, ils sont combinés pour l'élevage sur lies avant la mise en bouteilles.

CODE SAQ
15282864

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
34.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Nous possédons un chai viticole composé de sept parcelles certifiées par le Consell Balear d'Agriculture Ecologique et Demeter. Ces parcelles, âgées de 5 à 53 ans, sont implantées sur des sols calcaires, argileux et rougeâtres. Elles représentent une mosaïque variétale unique, mélangeant des variétés étrangères et autochtones. Notre objectif principal est de préserver et transmettre des sols fertiles aux générations futures. Pour cela, nous adoptons une approche de gestion basée sur le dialogue avec la nature. Nous utilisons des techniques telles que le semis de couvertures végétales, l'application de compost et de préparations biodynamiques, ainsi que des infusions de plantes médicinales. Cela nous permet d'obtenir des raisins de qualité optimale, en équilibrant le sol, le climat et les variétés. Nous effectuons la plupart des tâches à la main, en accordant une attention particulière aux mouvements stellaires, afin de favoriser la santé de nos cépages. Cette approche respectueuse de l'écosystème viticole vise à créer des conditions optimales pour produire des vins d'exception, en travaillant en harmonie avec la nature et les cycles cosmiques.