

Bodegas Mesquida Mora Sincronia Negre (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Mesquida Mora
Nombre	Sincronia Negre
Año	2017
Uvas	Cabernet Sauvignon (41 %) Merlot (28 %) Callet (22 %) Manto Negro (6 %) Syrah (3 %)
Ubicación	España > Baleares > Mallorca
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envasado	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
Acidez	4.80 g/l
Azúcar	2.70 g/l

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	La fermentación de las distintas variedades se hizo por separado, para posteriormente pasar a macerar. Una vez que se llevó a cabo el descubado, se sucedieron la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y el ensamblaje. El vino obtenido fue finalmente sometido a una crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Bodega Mesquida Mora escogió los mejores frutos de su viñedo de 20 hectáreas
-------------	--

REFERENCIAS

Web <http://es.mesquidamora.com/>

COMENTARIO

Comentario Bodega Mesquida Mora conjuga la tradición vitivinicultora con las prácticas biodinámicas para elaborar vinos tan sorprendentes como Sincronía Negre 2017, un acertado coupage que destaca por su gran presencia frutal y vivacidad.

Las uvas locales callet y manto negro conforman con las nobles foráneas cabernet sauvignon, merlot y syrah el magnífico y original coupage que es Sincronía Negre 2017. Estas cinco variedades coinciden en el tiempo (como su propio nombre evoca) en un vino en el que también se pone en valor toda la herencia vitivinicultora atesorada por Mesquida Mora, y un trabajo minucioso y respetuoso con el medio ambiente.

Y es que, precisamente la apuesta por la agricultura biodinámica y ecológica es una de las señas de identidad de esta bodega fundada en 2012 en la localidad mallorquina de Porreres por la joven enóloga Bárbara Mesquida Mora, integrante de una familia ligada a la vid y al vino desde hace cuatro generaciones.

CATAS (1)

Fecha 5 de junio de 2019
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Visual A la vista exhibe un brillante y vivo color rojo picota. Capa alta
Olfato El primer golpe de nariz tiene un olor algo desagradable que desaparece al agitar.
A copa parada notas cítricas, naranja escarchada.
Al agitar notas de pimiento verde confitado, con un agradable toque especiado.
Boca Entrada suave, cremoso, con un recorrido agradable. Correcta acidez y taninos domados.
Buena persistencia final

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		