

SINCRONIA ROSAT

Any 2020



Rebsorten: Monastrell, Gorgollassa, Callet und Manto Negro

Weinbauggebiet: Vi de la Terra Mallorca

Weinbau: biodynamisch

Klima: 2020 ist vielleicht das komplizierteste Jahr meiner bisherigen Winzerlaufbahn gewesen. Ein Jahr mit außergewöhnlich starkem Mehltaubefall, der uns 50 % der Erträge kostete, in dem der regnerische, warme Frühling und der milde Sommer jedoch geholfen haben, eine gewisse Frische der Weine zu erhalten.

Weinbereitung: Pressung der entrappten Beeren der verschiedenen Rebsorten, getrennte Klärung und Gärung abhängig vom Reifegrad der Sorten.

Ausbau: Nach der Gärung assemblieren wir den Wein und bauen ihn bis unmittelbar vor der Flaschenabfüllung auf der Feinhefe aus.

Alkoholgrad: 12,5%

Gesamt-Säuregehalt: 5,2

Restzucker: 0,2

Klärung: Bentonitschönung während der Gärung

Abfüllung: Mai 2021

Markteinführung: Mai 2021

Verkostungsnote: Sommerfruchtaromen mit deutlichen Noten von Wassermelone und Nektarine. Im Mund frisch, dynamisch, rassig und lebhaft.

Anmerkungen: Synchronizität ist der Zauber des Lebens. Was wir mitunter als negativ empfinden, wird zu einer Chance. Es geht um Dinge, die gleichzeitig mit anderen geschehen. In diesem Sinne entstehen die jungen Weine von Mesquida Mora in Synchronizität mit ihren Geschwistern ACROLLAM, TRISPOL und SÒTIL.

Die Etiketten der SINCRONIA-Weine sind – wie das Leben selbst – Collagen aus kleinen bunten Schnipseln. Sie symbolisieren die Weinberge, von denen unsere Weine stammen, und formen ein Bild, das an das mediterrane Wesen unserer Heimatinsel Mallorca erinnert.

Der SINCRONIA ROSAT zeigt einen Seestern, einen Stachelhäuter, dessen Form und Farben uns schon immer fasziniert haben und der aufgrund seiner Fähigkeit, verlorene Körperteile vollständig zu regenerieren, oft mit der Wiedergeburt in Verbindung gebracht wird.



MESQUIDA
MORA