



Trispol, 2021

Mesquida Mora SL

ESPAGNE, MALLORCA, VINO DE LA TIERRA MALLORCA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	32% Cabernet-sauvignon, 32% Syrah, 27% Callet, 2% Monastrell
VINIFICATION	Fermentation séparée des différents types de raisins et macération post-fermentaire selon les cépages. Une fois les moûts soutirés, la fermentation malolactique a été réalisée en cuve inox puis les vins ont été assemblés pour l'élevage.
ÉLEVAGE	Fût de chêne français de 5 000 litres pour le Syrah et fût de chêne français de 225 litres pour le Cabernet Sauvignon.

CODE SAQ
15282776

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
56.75 \$

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.