



## Roca Grisa 2018

Ausladendes und komplexes Bouquet voller schwarzer Früchte und Gewürze. Zu Aromen von Brombeeren, Cassis und Heidelbeeren gesellen sich Noten von Nelke, Tabak, Zedernholz und Schiefer. Am Gaumen wuchtig und druckvoll, jedoch perfekt balanciert durch die saftige Säure. Viel Tannin, jedoch elegant und feinkörnig. Der Abgang ist lang und saftig. Ein grosser Wein.

Produzent	Marco Abella
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2043
Traubensorten	Carignan
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317218
Passt zu	gereiftem Käse, Schmorgerichten, Pilzen, Wild
Bewertungen	Jancis Robinson 18.5/20 James Suckling 93/100 Decanter 95/100



### Vinifikation

Das Ziel der Vinifikation des Roca Grisa ist es, die Kraft der Carignan-Trauben aus dieser Parzelle zu bändigen und die Frische zu bewahren. Die Trauben werden von Hand gelesen und nur das allerbeste Lesegut kommt in den Wein. Die Fermentation erfolgt in Barriques aus französischer Eiche. Danach wird der Wein für 16 Monate in denselben Barriques gelagert.

### Terroir

Die Trauben stammen aus einer winzigen Parzelle im höchsten Abschnitt des Weinbergs la Mallola, dem höchsten Weinberg in Porrera. Der Boden ist geprägt vom für die Region typischen kleinblättrigen Schiefer, der hier Llicorella genannt wird. Die Reben wachsen in einer Höhe von 650-700 m.ü.M., was sehr hoch ist für das Priorat. Zudem weht hier der Ostwind 'Llevant', welcher kühlere Luft vom Mittelmeer bringt. Diese beiden kühlenden Einflüsse ermöglichen es den Trauben, langsam zu reifen und mehr Säure zu bewahren. Ein perfektes natürliches Gleichgewicht, das die Frische aus grosser Höhe mit der Reife aus der sonnigsten Ausrichtung kombiniert.





## Geschichte

Die Familie Marco Abella betrieb bereits seit dem 15. Jahrhundert Weinbau im Priorat, wanderte jedoch wie viele andere Familien nach Barcelona aus, nachdem die Reblausplage im späten 19. Jahrhundert praktisch alle Weinberge zerstörte. Glücklicherweise entschied sich die Familie jedoch dazu, ihr Haus und ihren Weinbergsbesitz in Porrera zu behalten. Im Jahr 2005 entschieden sich David Marco und seine Frau Olivia ihre Jobs aufzugeben und sich voll und ganz dem Wein zu verschreiben.

