



Loidana 2021

Aromen von roten und schwarzen Früchten mit Anklängen von Blumen, Zedernholz und Gewürzen. Am Gaumen ist er weich und samtig und bleibt bis am Schluss harmonisch. Leicht zu trinken mit einer guten Frische und reichhaltigen Tanninen.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Marco Abella |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Priorat DOQ |
| Klassifizierung | DOQ |
| Jahrgang | 2021 |
| Flaschengrösse | 500 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 3145241 |
| Passt zu | Pasta, Geflügel |



Vinifikation

Die Trauben der verschiedenen Parzellen werden je nach Lage, Traubensorte, Bodenbeschaffung und Höhe separat ausgebaut. Die einzelne Vinifizierung findet in Betontanks statt und anschliessend wird der Wein in französischen Eichenbarriques für zehn Monate ausgebaut.

Terroir

Die Trauben von Loidana stammen von sieben Lagen in der Nähe des Dörfchens Porrera, das im Herzen des Priorats liegt. Die Weingärten sind in verschiedene Parzellen aufgeteilt und liegen alle zwischen 500 und 750 Metern über Meer Richtung Norden, was unter anderem auch der Ursprung der Frische im Wein widerspiegelt.

