Roca Roja 2020

Das Bouquet ist ausladend mit einer Fülle an Aromen von roten Früchten, wie Erdbeeren, Kirschen und Cranberries. Dazu kommen dezente kräutrige und florale Akzente, wie Veilchen und wilder Fenchel, die eine tolle Komplexität verleihen. Der Antritt ist intensiv, und voluminös, jedoch zeigt sich der Wein am Gaumen elegant und saftig und mit samtigen Tanninen. Der Abgang scheint ewig anzuhalten und offenbart salzige und würzige Anklänge.

Ein spielerischer Priorat, der an Eleganz und Finesse kaum zu übertreffen ist.

Produzent	Marco Abella
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317140
Passt zu	Geflügel, Rind, Pilzen, gereiftem Käse, edlen Fleischstücken

Vinifikation

Das Ziel der Vinifikation des Roca Roja war es, die Feinheit und Eleganz der Grenache aus dieser Parzelle 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 80% des Weins für 16 Monate in Barriques gelagert. Die restlichen 20% werden für 4 Monate in Amphoren gelagert und danach in Glasballons aufbewahrt, bis die beiden Partien wieder zusammengeführt werden.

Terroir

Die Trauben stammen aus einer einzelnen Parzelle im höchsten Abschnitt des Weinbergs la Mallola, dem höchsten Weinberg in Porrera. Der Boden ist geprägt von rotem, eisenhaltigem Schiefer, worauf sich der Name bezieht. Die Reben wachsen in einer Höhe von 750 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.