



Loidana 2023

Aromen von roten und schwarzen Früchten mit Anklängen von Blumen, Zedernholz und Gewürzen. Dazu kommen die typischen Noten von Graphit von den Llicorella-Schieferböden. 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	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	3145223
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 12 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.

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.

