Mas Mallola 2023

Der Wein hat intensiv fruchtige Aromen. Frische Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Blumen sind vorherrschend, mit dezenten Hinweisen von Anis, Fenchel und süsser Vanille sowie Röstaromen und erdigem Schiefer. Am Gaumen frisch und saftig, samtige Tannine.

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 2031
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	314523
Passt zu	Wild, Geflügel, Rind, Pilzen



Vinifikation

Aufgrund der Reifedifferenz zwischen dem oberen und dem unteren Teil des La Mallola Weinbergs, ist er in mehrere Bereiche unterteilt, die separat fermentiert werden (Mikrovinifikationen). Sobald die Fermentation in Eichenfässern abgeschlossen ist, reifen die Weine 14 Monate lang in französischen Eichenfässern.

Terroir

Die Trauben stammen aus dem Weinberg 'la Mallola', dem höchsten Weinberg in Porrera, mit einer Höhe von 500 und 800 Metern, 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 in Barcelona aufzugeben und sich voll und ganz dem Wein zu verschreiben.