Clos Abella 2018

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Le bouquet remarquablement intense comprend le spectre des fruits rouges et noirs, des fleurs fraîches, du bois de chêne et de la réglisse. En bouche, des arômes de cerise noire, de minéraux, d'épices et de tabac et de chocolat. La densité subtile et les tanins harmonieux et soyeux sont en parfait équilibre avec une finale longue et fraîche.

Producteur	Marco Abella
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Priorat DOQ
Appellation	DOQ
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Carignan, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315878
Accord mets et vins	Grillades, Bœuf, Pièces de viande nobles, Plats mijotés, Gibier, Champignons

Vinification

Fermenté en fûts de chêne français de 225 litres, puis élevé en fûts de chêne français de 225 litres pendant 16 mois.

Terroir

Le Clos Abella est une sélection des meilleurs raisins issus des vignobles de Marco Abella autour du village de Porrera. Les sols schisteux, appelés Llicorella, sont caractéristiques de ce terroir. Les vignes, dont certaines ont plus de 100 ans, ont des racines extrêmement profondes pour accéder à l'eau et donnent des raisins particulièrement concentrés.

Histoire

La famille Marco Abella cultivait déjà la vigne dans le Priorat depuis le 15e siècle, mais comme beaucoup d'autres familles, elle a émigré à Barcelone après l'épidémie de phylloxéra qui a détruit pratiquement tous les vignobles à la fin du 19e siècle. Heureusement, la famille a décidé de conserver sa maison et ses vignobles à Porrera. En 2005, David Marco et sa femme Olivia ont décidé de quitter leur emploi à Barcelone et de se consacrer entièrement au vin.