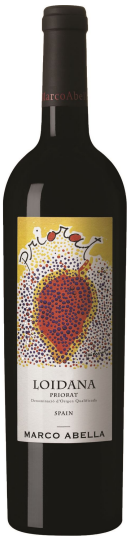
Loidana 2021

CHF 189.00 | 10 cl = CHF 3.78

Le vin présente des arômes de fruits rouges et noirs avec des notes de fleurs, de cèdre et d'épices. Doux et velouté en bouche, il reste harmonieux jusqu'à la fin. Sa belle fraîcheur et des tannins riches en font un vin gouleyant.



Producteur	Marco Abella
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Priorat DOQ
Appellation	DOQ
Millésime	2021
Format	500 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	3145241
Accord mets et vins	Volaille, Pâtes

Vinification

Les raisins des différentes parcelles sont élevés séparément selon le cru, le cépage, les qualités du sol et l'altitude. Chaque vinification se déroule en cuve en béton. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 10 mois.

Terroir

Les raisins utilisés pour le Loidana viennent de sept crus différents, installés à proximité du village de Porrera, en plein cSur du Priorat. Les vignobles sont répartis en plusieurs parcelles entre 500 et 750 mètres d'altitude, orientées au nord, ce qui explique aussi la production d'un vin doté d'une fraîcheur révélatrice de ses origines.