Mas Mallola 2023

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Ce vin a des arômes intenses et fruités. Les notes dominantes et fraîches de fraise, de framboise, de cerise et de fleurs s'accompagnent de nuances discrètes d'anis, de fenouil et de vanille sucrée, ainsi que d'arômes torréfiés et d'ardoise terreuse. Frais et aimable en bouche avec des tannins soyeux.



Producteur	Marco Abella
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Priorat DOQ
Appellation	DOQ
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Garnacha Tinta, Carignan
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314523
Accord mets et vins	Gibier, Volaille, Bœuf, Champignons

Vinification

Le vignoble La Mallola est divisé en plusieurs parties, en raison des différences de maturation entre le haut et le bas du vignoble, qui sont ensuite fermentées séparément (microvinifications). Une fois la fermentation en fûts de chêne terminée, les vins sont élevés en fûts de chêne français pendant 14 mois.

Terroir

Les raisins proviennent du vignoble 'la Mallola', le plus haut vignoble de Porrera, à une altitude de 500 et 800 mètres, ce qui est très élevé pour le Priorat. De plus, le vent d'est 'Llevant' souffle ici, apportant de l'air plus frais de la Méditerranée. Ces deux influences rafraîchissantes permettent aux raisins de mûrir lentement et de conserver davantage d'acidité. Un équilibre naturel parfait qui combine la fraîcheur d'une haute altitude avec la maturité de l'exposition la plus ensoleillée.

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.