



Mas Mallola 2018

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 freundlich, samtige Tannine.

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 2026
Cépages	Garnacha Tinta, Carignan
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314528
Accord mets et vins	Champignons, Grillades, Bœuf, Volaille, Curry, Poisson de mer, Gibier



Vinification

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

Terroir

Die Trauben stammen aus dem Weinberg von La Mallola, dem höchsten Weinberg in Porrera, mit einer Höhe von 500 und 800 Metern über dem Meeresspiegel. Aufgrund der hohen Lage und dem Einfluss von Winden herrschen hier etwas kühlere Temperaturen als im Rest des Priorats, was den Weinen ermöglicht etwas langsamer zu reifen und die Frische der Aromen zu konservieren.

