



Roca Grisa 2018

Bouquet chargé et complexe dominé par les fruits noirs et les épices. Aux arômes de mûre, de cassis et de myrtille viennent s'ajouter des notes de clou de girofle, de tabac, de bois de cèdre et d'ardoise. En bouche, le vin est puissant et profond, mais parfaitement équilibré grâce à son acidité juteuse. Riche en tannins, il est toutefois élégant et fin. La finale est persistante et juteuse. Un grand vin.

Producteur	Marco Abella
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Priorat DOQ
Appellation	DOQ
Millésime	2018
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Carignan
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317218
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Champignons, Gibier
Avis	Jancis Robinson 18.5/20 James Suckling 93/100 Decanter 95/100



Vinification

L'objectif de la vinification du Roca Grisa est de juguler la puissance des grains de carignan de cette parcelle et de préserver la fraîcheur. Les raisins sont récoltés à la main et seuls les meilleurs d'entre eux servent à produire le vin. La fermentation de 18 mois est effectuée en barriques de chêne français. Le vin est ensuite élevé dans les mêmes barriques pendant 16 mois.

Terroir





Les raisins sont issus de la toute petite parcelle de la partie supérieure du vignoble la Mallola, le plus haut de Porrera. Le sol est marqué par une ardoise d'aspect feuilleté, appelée ici «llicorella», typique de la région. Les vignes poussent à une altitude comprise entre 650 et 700 mètres, ce qui est très élevé pour le Priorat. Par ailleurs, le vent d'est «Llevant» fait souffler ici l'air plus frais de la mer Méditerranée. Ces deux influences rafraîchissantes permettent aux raisins de mûrir lentement et de conserver davantage d'acidité. Un équilibre naturel parfait, qui allie la fraîcheur liée à l'altitude à la maturité due à l'orientation idéale pour l'ensoleillement.

Histoire

La famille Marco Abella cultivait déjà la vigne dans le Priorat depuis le 15^e 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 19^e 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.

