Òlbia 2025

L'Òlbia est un vin profond et complexe avec des notes de fruits mûrs, de fleurs blanches, de camomille et une minéralité marquée. En bouche, il montre un équilibre remarquable et une belle texture, avec de fortes nuances de poire sucrée et de fleur de camomille, ainsi que des sous-tons de sirop de pomme dorée, reflétant la chaleur du terroir.

Producteur	Marco Abella
Type d’article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Priorat DOQ
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu’en 2033
Cépages	Garnacha Blanca, Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	323055
Accord mets et vins	Veau, Plats végétariens, Poisson, Volaille



Vinification

L'Òlbia est élaboré principalement à partir de Garnacha Blanca et de Viognier. Après une récolte minutieuse, la fermentation est suivie d'un élevage de six mois en fûts de chêne français, ce qui confère au vin des nuances supplémentaires et lui permet d'évoluer avec le temps.

Terroir

Les raisins de l'Òlbia proviennent du vignoble "Masos d'en Ferran", un petit amphithéâtre orienté au nord. Cette situation géographique particulière confère au vin une personnalité unique.

Histoire

La famille Marco, vignerons depuis le XVe siècle à Porrera (Priorat), a émigré à Barcelone à la fin du XIXe siècle. Un siècle plus tard, Olivia Bayés et David Marco sont retournés à leurs racines, construisant une cave moderne et revitalisant les anciens vignobles familiaux. L'Òlbia est une expression de ce retour à la tradition et au terroir du Priorat.