



Mas Mallola 2018

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

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.

Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOQ
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Garnacha Tinta, Carignan
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314528
Adatto a	Funghi, Carne alla griglia, Manzo, Pollame, Curry, Pesce di mare, Selvaggina



Vinificazione

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 kühtere Temperaturen als im Rest des Priorats, was den Weinen ermöglicht etwas langsamer zu reifen und die Frische der Aromen zu konservieren.

