Clos Abella 2018

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Il bouquet, straordinariamente intenso, abbraccia lo spettro dei frutti rossi e scuri, dei fiori freschi, del rovere e della liquirizia. Al palato, sapori di ciliegie nere, minerali, spezie e tabacco e cioccolato. La sottile densità e i tannini armoniosi e setosi sono in perfetto equilibrio con un finale lungo e fresco.

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 2043
Vitigni	Carignan, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315878
Adatto a	Funghi, Selvaggina, Brasati, Tagli di carne pregiati, Manzo, Carne alla griglia

Vinificazione

Fermentato in botti di rovere francese da 225 litri con successivo affinamento di 16 mesi nelle stesse.

Terroir

Clos Abella è una selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti di Marco Abella intorno al paese di Porrera. Caratteristici del terroir sono i terreni di ardesia, chiamati Llicorella. Le viti, alcune delle quali hanno più di 100 anni, sono radicate in profondità per accedere all'acqua e produrre uve particolarmente concentrate.

Storia

La famiglia Marco Abella coltivava uva nel Priorat fin dal XV secolo, ma come molte altre famiglie emigrò a Barcellona dopo che la fillossera distrusse praticamente tutti i vigneti alla fine del XIX secolo. Fortunatamente, però, la famiglia decise di mantenere la casa e il vigneto di proprietà a Porrera. Nel 2005, David Marco e sua moglie Olivia hanno deciso di abbandonare il loro lavoro a Barcellona per dedicarsi interamente al vino.