



Loidana 2022

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Aromi di frutti rossi e neri con leggeri sentori di fiori, legno di cedro e spezie. Al palato risulta morbido e vellutato, rimanendo armonioso fino alla fine. Di pronta beva con una buona freschezza e un tannino complesso.

Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOQ
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3145222
Adatto a	Pasta, Pollame



Vinificazione

Le uve dei diversi lotti vengono vinificate separatamente a seconda della posizione, del vitigno, del suolo e dell'altitudine. La singola vinificazione avviene in vasche di cemento ed è seguita dall'affinamento del vino in botti e barrique di rovere francese per 10 mesi.

Terroir

Le uve del Loidana provengono da 7 lotti nelle vicinanze del piccolo villaggio di Porrera, nel cuore del Priorat. I vigneti sono suddivisi in diversi appezzamenti, tutti distribuiti tra i 500 e i 750 metri sul livello del mare in direzione nord, a spiegare in parte la freschezza che si ritrova nel vino.

Storia



CASA del VINO



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.

