Mas Mallola 2023

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Un vino dagli aromi intensamente fruttati. Prevalgono le note di fragole fresche, lamponi, ciliegie e fiori, con delicate note di anice, finocchio e vaniglia dolce, nonché aromi tostati e scisto terroso. Fresco e delicato al palato, con tannini vellutati.



Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOQ
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Garnacha Tinta, Carignan
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314523
Adatto a	Selvaggina, Pollame, Manzo, Funghi

Vinificazione

A causa della differenza di maturazione tra la parte superiore e quella inferiore del La Mallola, il vigneto è diviso in varie zone che vengono fermentate separatamente (microvinificazioni). Una volta completata la fermentazione in botti di rovere, i vini vengono affinati per 14 mesi in botti di rovere francese.

Terroir

Le uve provengono dal vigneto "la Mallola", il più alto della Porrera, con un'altitudine compresa tra i 500 e gli 800 metri, molto elevata per il Priorato. Inoltre, qui soffia il vento orientale "Llevant", che porta aria più fresca dal Mediterraneo. Questi due influssi di raffreddamento consentono alle uve di maturare lentamente e di conservare una maggiore acidità. Un perfetto equilibrio naturale che combina la freschezza dell'alta quota con la maturità dell'esposizione al sole.

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.