



Roca Grisa 2018

Bouquet trabocante e complesso, ricco di frutti neri e spezie. Gli aromi di mora, cassis e mirtillo si accompagnano a note di chiodi di garofano, tabacco, legno di cedro e ardesia. Potente e intenso al palato, raggiunge un equilibrio perfetto grazie alla succosa acidità. Nonostante i molti tannini, presenta una struttura elegante e raffinata. Il finale è persistente e succoso. Un grande vino.

Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOQ
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Carignan
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317218
Adatto a	Formaggi stagionati, Brasati, Funghi, Selvaggina
Valutazioni	Jancis Robinson 18.5/20 James Suckling 93/100 Decanter 95/100



Vinificazione

L'obiettivo della vinificazione del Roca Grisa è quello di contenere la potenza delle uve Carignan di questo appezzamento, preservandone al contempo la freschezza. L'uva viene raccolta a mano e solo i grappoli migliori si trasformano in vino. La fermentazione avviene in barrique di rovere francese, dove successivamente il vino viene lasciato invecchiare per 16 mesi.

Terroir





Le uve provengono da un minuscolo appezzamento sulla sommità della tenuta La Mallola, il vigneto più ad alta quota di Porrera. Il terreno è caratterizzato dalla presenza di scisto a piccole lamelle, che qui viene chiamato Ilicorella. Le viti crescono a un'altitudine di 650-700 m s.l.m., molto elevata per il Priorat, e sono inoltre esposte al Levante, vento che soffia da est portando aria più fresca dal Mediterraneo. L'azione rinfrescante di questi due fattori favorisce una maturazione lenta delle uve, che conservano anche una maggiore acidità. Un perfetto equilibrio naturale che combina la freschezza data dalla quota elevata con la maturazione nella posizione più soleggiata.

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.

