



*“Més que un Priorat, un Privilegi”*

Carretera Porrera a Cornudella del Montsant, Km. 0,7  
43739 PORRERA (Spain)

Tel. bodega: +34.977.262.825 | Tel. administració: +34 933.712.407  
info@marcoabella.com | admin@marcoabella.com | comercial@marcoabella.com



**WINEinMODERATION.eu**

*el Vino sólo se disfruta con Moderación*

## *“Més que un Priorat, un Privilegi”*

L'alçada, el sòl i la orientació de cada una de les nostres parcel·les confereixen a cadascun dels nostres vins una identitat pròpia. La nostra filosofia consisteix en aconseguir que els vins expressin l'autenticitat, tipicitat i essència del poble de Porrera, sent totalment respectuosos amb el medi ambient.

La família Marco, viticultors des del segle XV, estava afincada a Porrera, com ja consta al primer cens de Catalunya (1497). Al 1898 va néixer **Ramón Marco Abella** a Porrera. Home emprenedor i de fort caràcter, va decidir tornar a donar vida a la que havia estat una de les millors vinyes de la regió del Priorat. Després d'un segle, el seu nét David i la seva esposa Olívia, decideixen donar un pas endavant construint un celler modern.

Josep Guinovart (Barcelona 1927-2007) pintor català reconegut internacionalment. La seva obra, abstracte i informalista, el projecta com un dels artistes més originals del panorama de la vanguardia de Barcelona. Bon amic de la família, va crear per **Marco Abella** les pintures que inspiren les etiquetes dels nostres vins. La seva inspiració en les vinyes i el paisatge del Priorat reflexen l'esperit d'arrelament a la terra i la contemporaneïtat del nostre celler.

El sòl del Priorat proporciona un caràcter únic de mineralitat als vins d'aquesta denominació. És un terreny àrid, caracteritzat per la presència d'estrats de pissarra anomenada llicorella. El cultiu de la vinya es realitza en terrasses o costers en les escarpades pendents dels turons, a una alçada entre 200m i 700m.

Els vins de **Marco Abella** són una expressió clara del terreny que els dona vida. Les 23 hectàrees de vinyes estan repartides en quatre parcel·les diferents situades a una alçada d'entre 450m i 700m. Aquesta particularitat confereix als nostres vins una frescor única.

L'agricultura biodinàmica va més enllà de l'agricultura ecològica. El seu objectiu és produir aliments de qualitat tot i respectant el regne animal i vegetal.



## Clos Abella

La frescor que el caracteritza li ve donada per l'alçada de la parcel·la de vinya de la qual procedeix i reflecteix l'essència del terroir de Porrera. Només una acurada selecció a mà dels millors raïms, procedent de les nostres vinyes de cultiu ecològic i biodinàmica arriba a Clos Abella.

**Clos Abella** és la perfecte combinació de les dues varietats autòctones del Priorat, Garnatxa (40%) i Carignan (40%), amb un toc de Cabernet Sauvignon i Shiraz.

Criat durant 24 mesos en barriques de roure francès, **Clos Abella** és un vi elegant i complex, ben equilibrat i amb un final llarg i fresc. **Clos Abella** envelleix en ampolla almenys dos anys abans de sortir del nostre celler.

**Clos Abella** està especialment recomanat per acompanyar tonyina i tot tipus de carns, molt particularment carns amb salses i de cocció llarga.

Presentació: Caixa de fusta de 6 ampolles de 75 cl  
Pes de l'ampolla: 1,356 Kg (0,614 Kg buida)  
Dimensions de la caixa: 18,3x25,5x34,5  
Caixes per palet: 90  
Caixes per nivell: 10  
Nivells per palet: 9  
Pes del palet: 910 Kg



## Mas Mallola

**Mas Mallola** neix de la combinació de les dues varietats autòctones del Priorat, Garnatxa i Carignan, amb un toc de Cabernet Sauvignon i Shiraz.

La seva criança durant 20 mesos en barriques de roure francès provinents de 5 boteries diferents li aporta complexitat i equilibri.

**Mas Mallola** prové de les nostres vinyes de cultiu ecològic, tractades amb mètodes biodinàmics adaptats al nostre particular entorn.

**Mas Mallola** es pot gaudir amb tot tipus de carn, especialment amb carns marinades de porc, xai o bou.

Presentació: Caixes de cartró de 6 ampolles de 75 cl  
Pes de l'ampolla: 1,320 Kg (0,590 Kg buida)  
Dimensions de la caixa: 18x25x32,5  
Caixes per palet: 100  
Caixes per nivell: 10  
Nivells per palet: 10  
Pes del palet: 842 Kg



## *Loidana*

**Loidana** és bàsicament la combinació de les dues varietats de raïm autòctones del Priorat, Garnatxa i Carignan.

Aquest vi té notes de fruits vermells i baies negres, amb delicades notes d'espècies.

**Loidana** és el vi ideal per iniciar-se en la complexitat.

Suau d'entrada, es manté harmoniós fins al final dels vins del Priorat.

La seva frescor fa que sigui un vi perfecte per a qualsevol circumstància.

**Presentació:** Caixes de fusta de 6 ampolles de 75 cl  
**Pes de l'ampolla:** 1,490 Kg  
**Dimensions de la caixa:** 18,3x25,5x34,5  
**Caixes per palet:** 120  
**Caixes per nivell:** 10  
**Nivells per palet:** 12  
**Pes del palet:** 1,100 Kg aprox.



## Òlbia

De Macabeu i Garnatxa Blanca, amb una pinzellada de Pedro Ximénez, neix el vi **Òlbia**.

L'escassetat de raïm blanc al Priorat fa que aquest vi únic sigui de **producció molt limitada**, d'entre 800 i 1.200 ampolles per collita.

La **subtilesa dels seus aromes**, el seu equilibri i la sedositat en boca són els millors atributs d'aquest vi. Amb un marcat aroma de pera dolça, flor de camamilla i fons d'almívar de poma golden, aquest vi evoca la calidesa del sòl del Priorat.

La seva criança de sis mesos en bótes de roure francès li aporta matisos que li permeten millorar amb el temps.

Especialment recomanat per acompanyar arrossos i peixos. Fantàstic per acompanyar carns blanques, especialment les cuinades amb salses amb bolets.

