

**M**  
Marco  
Abella

D.O.Q. PRIORAT



# CLOS ABELLA 2012

És el nostre vi més complexe. Elaborat a partir de les vinyes més velles i de més alçada buscant concentració i acidesa que li permeti una llarga criança i poder descobrir, amb els anys, tot el que poden donar de si les nostres vinyes.

**70% GARNATXA, 30% CARINYENA**

**Fermentat amb llevat autòcton en cubs de ciment i integrals directament en bóta. Passa uns 24 mesos en botes de roure francès i un mínim de 24 mesos de repós a l'ampolla**

*Aroma fragant i complexe. Fruita vermella fresca, farigola, pell de taronja, torrats, terra i grafit. Saboròs, elegant i molt llarg.*

*Ostres escabetxades, Pernil ibèric de glà, Peus de porc amb naps i ceps,*

**M**  
Marco  
Abella

D.O.Q. PRIORAT



# CLOS ABELLA 2012

## LA VINYA:

Prové de 4 petites finques, pero hi predomina especialment...

**El Perer: 13ha Carinyena i Garnatxa, 450m-550m, entre +20 i +80 anys. (1936)**

**Solanes: 1,5ha Carinyena, cara Sud, 500-550m, +80 anys (1934)**

## ELABORACIÓ:

Es realitza la vinificació per separat de les diferents parcel·les, tenint en compte les varietats, l'orientació i l'alçada. Gran part de les parcel·les fermenta directament en bota de Darnajou de 225L. Posteriorment madura durant un període d'entre 20 i 24 mesos segons la varietat, per posteriorment preparar el cupatge definitiu i un repòs en ampolla mai inferior als 18 mesos.

## RECONAIXEMENTS

*BEST OF THE WORLD WIM*

*100/100 ED McCARTHY*

*MILLOR VI DE CATALUNYA VINARI*

*9.55 GUIA VINS CATALUNYA*

*95/100 WINE ENTHUSIAST*

## ANALITICA

Grau Alcoholic: 14,50%

Acidesa volàtil: 0,69 g/L

Total SO<sub>2</sub>: 85 mg/L

Àcid tartàric total: 5,8 g/L

## PRESENTACIÓ

Pes ampolla: 1,320kg (0,590kg buida)

Caixes per pis/ Caixes per pallet