

M
Marco
Abella

D.O.Q. PRIORAT



LOIDANA 2015

El Loidana és el nostre "Priorat", aquell vi que expressa el caràcter de la regió, amb predomini de Garnatxa. Elaborem aquest vi amb la idea de que pugui arribar a tothom, un vi fàcil, alegre i llaminer però sense caure en la banalitat.

**52% GARNATXA, 34% CARINYENA,
11% CABERNET SAUVIGNON, 3% MERLOT**

Fermentat amb llevat autòcton en cubs de ciment i acer inoxidable, i 11 mesos de criança en botes de roure francès

Aroma intens i amb molta fruita. Maduixa, cirera, gerd, flor blava, cedre, toffe i torrats. Llarg, vibrant i polivalent.

Coca de recapte, Canalons amb múrgules a la crema, Bacallà a la llauna, Pollastre rostit amb prunes i pinyons,,...



D.O.Q. PRIORAT



LOIDANA 2015

LA VINYA:

Masos d'en Ferran (4ha Carinyena i Garnatxa, cara Nord, 500-650m)

La Creu (1ha de Garnatxa, cara Est, 550m)

ELABORACIÓ:

Es realitza la vinificació per separat de les diferents parcel·les, tenint en compte les varietats, l'orientació i l'alçada. Després de fermentar en cubs de ciment es procedeix a una criança en bota de roure francès durant un període d'entre 11 i 14 mesos segons la varietat, per posteriorment preparar el cupatge definitiu i un repòs en ampolla mai inferior als 6 mesos.

RECONAIXEMENTS

92/100 WINE SPECTATOR

BROZE DECANTER

91/100 VINOUS

9.50 GUIA VINS CATALUNYA

GOLD MEDAL MUNDUS VINI

ANALITICA

Grau Alcoholic: 14,31%

Acidesa volàtil: 0,61 g/L

Total SO₂: 71 mg/L

Àcid tartàric total: 5,3 g/L

PRESENTACIÓ

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

Caixes per pis/ Caixes per pallet