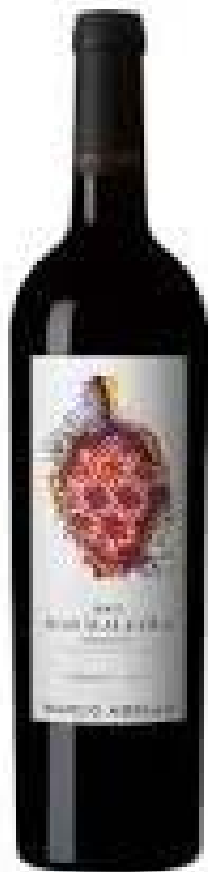


**M**  
Marco  
Abella  
D.O.Q. PRIORAT



# MAS MALLOLA 2013

## “Vi de Vila”

El Mas Mallola és el nostre Vi de Vila encara que en podriem dir vi de parcel·la doncs s'elabora únicament amb raïm de la finca de La Mallola. És un vi amb un caràcter molt marcat per la pissarra, amb notes més fosques i profundes. Un auster.

**70% GARNATXA, 30% CARINYENA**

**Fermentat amb llevat autòcton en cubs de ciment i acer inoxidable, i 15 mesos de cria en botes de roure francès**

*Aroma intens i madur. Gerd, nabiu i pruna, cardamom, canyella, xocolata i torrats. Intens, sedós i fresc.*

*Arròs sec de colomí, Marmitako de tonyina, Curry de pollastre, Galtes estofades, Vedella a la brasa amb ceps,...*

**M**  
**Marco  
Abella**  
D.O.Q. PRIORAT



# MAS MALLOLA 2015

## LA VINYA:

**La Mallola: 7ha Carinyena i Garnatxa, cara Sud, 500-650m, +20 anys**

El sòl es del Paleozoic (350M anys). La Garnatxa és densa i suau i la Carinyena particularment fresca.

## ELABORACIÓ:

Es realitza la vinificació per separat de les diferents subparcel·les de la vinya de la Mallola, tenint en compte les varietats, l'orientació i l'alçada. La fermentació de les diferents microvinificacions es realitzen per diferents mètodes, tant en cub de ciment com en tonel de fusta o algunes integrals directament dins la bota de 225L.

Un cop elaborats tots els vins passen a criança per separat durant un període entre 12 i 15 mesos i finalment madurarà en ampolla un mínim de 9 mesos.

## RECONAIXEMENTS

*93/100 WINE ENTHUSIAST*

*SILVER DECANTER*

*92/100 VINOUS*

*9.66 GUIA VINS CATALUNYA*

*91/100 TOP100 WINE IN CHINA*

## ANALITICA

Grau Alcoholic: 14,50%

Acidesa volàtil: 0,58 g/L

Total SO<sub>2</sub>: 78 mg/L

Àcid tartàric total: 5,4 g/L

## PRESENTACIÓ

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

Caixes per pis/ Caixes per pallet