

M
Marco
Abella

D.O.Q. PRIORAT



ÒLBIA 2015

Òlbia transmet les característiques del poble de Porrera: complexitat i potència combinada amb frescor. Sens dubte un blanc singular que mira d'expressar fidelment la influència de la licorella i el microclima Mediterrani d'alçada de Porrera.

48% GARNATXA BLANCA, 49% VIOGNIER, 3% PEDRO XIMÈNES

Fermentat en Inoxidable. El 50% del vi es madura en botes de roure francès durant 6 mesos.

*Codony, flor de taronger, galeta, camamilla i pa torrat.
Carnós, dens, llarg i fresc.*

*Arrós caldós de llamantol, Salmó fumat, Llegums guisats,
Tonyina a la brasa, Peus de porc amb ceps,...*

M
Marco
Abella

D.O.Q. PRIORAT



ÒLBIA 2015

LA VINYA:

Prové de les nostres vinyes de Masos d'en Ferran a una alçada d'entre 500m i 650m plantada el 2005. L'orientació de la vinya es nord i el sòl de pissarra del Devonian (400M anys) amb alt contingut fèrric.

ELABORACIÓ:

L'elaboració d'aquet vi és realitza en dues parts diferenciades. El 50% del vi es fermenta i madura en acer inoxidable buscant preservar la frescor de les nostres vinyes d'alçada. L'altre 50% ho fa en botes de roure francès de Darnajou de torrat mig, ajudant-nos a modelar l'acidesa, arrodonint la seva textura i aportant una part d'estabilitat que l'ajudarà a madurar correctament en botella.

RECONAIXEMENTS

92/100 VINOUS

89/100 WINE IN CHINA MAGAZIN

BRONZE DECANTER

PLATA VINARI

ANALITICA

Grau Alcoholic: 13,75%

Acidesa volàtil: 0,18 g/L

Total SO₂: 67 mg/L

PRESENTACIÓ

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

Caixes per pis 13/ Caixes per pallet 104