

M
Marco
Abella
D.O.Q. PRIORAT



CLOS ABELLA 2013

Es nuestro vino más complejo. Elaborado a partir de los viñedos más viejos y de más altitud buscando concentración y acidez que le permita una larga crianza y poder descubrir, con los años, todo lo que pueden dar de si nuestras viñas.

70% CARIÑENA, 30% GARNACHA

Fermentado con levaduras autóctonas en cubas de cemento e integrales directamente en barrica. Pasa unos 24 meses en botas de roble francés y un mínimo de 24 meses de reposo en botella.

Aroma fragante y compleja. Fruta roja, fresca, tomillo, piel de naranja, tostados, tierra y grafito. Sabroso, elegante y muy largo.

Ostras escabechadas, Jamón ibérico de bellota, Pies de cerdo con nabos y setas,...



D.O.Q. PRIORAT



CLOS ABELLA 2013

LA VIÑA:

Proviene de 4 pequeñas fincas, pero predomina especialmente:

El Perer: 13ha Cariñena y Garnacha, 450m-550m, entre +20 i +80 años. (1936)

Solanes: 1,5ha Cariñena, cara Sur, 500-550m, +80 años (1934)

ELABORACIÓN:

Se realiza la vinificación por separado de las diferentes parcelas, teniendo en cuenta las variedades, la orientación y la altitud. Gran parte de las parcelas fermenta directamente en barrica de Darnajou de 225L. Posteriormente madura durante un periodo de entre 20 y 24 meses según la variedad, para posteriormente preparar el cupage definitivo y un reposo nunca inferior a los 18 meses.

RECONOCIMIENTOS

BEST OF THE WORLD WIM

100/100 ED McCARTHY

MILLOR VI DE CATALUNYA VINARI

9.55 GUIA VINS CATALUNYA

95/100 WINE ENTHUSIAST

ANALÍTICA

Grdo Alcohólico: 14,50%

Acidez volátil: 0,69 g/L

Total SO₂: 85 mg/L

Ácido tartárico total: 5,8 g/L

PRESENTACIÓN

Peso botella: 1,320kg (0,590kg vacía)

Cajas por piso/ Cajas por pallet