

M
Marco
Abella

D.O.Q. PRIORAT



LOIDANA 2016

El Loidana es nuestro "Priorat", este vino que expresa el carácter de la región, con predominio de Garnacha. Elaboramos este vino con la idea de que pueda llegar a todo el público, un vino fácil, alegre y goloso pero sin caer en la banalidad.

**52% GARNACHA, 34% CARIÑENA,
11% CABERNET SAUVIGNON, 3% MERLOT**

Fermentado con levadura autóctona en cubos de cemento y acero inoxidable, y 11 meses de crianza en barricas de roble francés.

Aroma intenso y con mucha fruta. Fresa, cereza, frambuesa, flor azul, cedro, toffe y tostados. Largo, vibrante y polivalente.

Coca de "recapte", Canalones con morillas a la crema, Bacalao "a la llauna", Pollo asado con ciruelas y piñones,...



D.O.Q. PRIORAT



LOIDANA 2016

LA VIÑA:

Masos d'en Ferran (4ha **Cariñena y Garnacha**, cara **Norte**, 500-650m)

La Creu (1ha de **Garnacha**, cara **Este**, 550m)

ELABORACIÓN:

Se realiza la vinificación por separado de las diferentes parcelas, teniendo en cuenta las variedades, la orientación y la altitud. Después de fermentar en cubos de cemento se procede a una crianza en bodega de roble francés durante un periodo de entre 11 y 14 meses según la variedad, para posteriormente preparar el cupage definitivo y un reposo en botella nunca inferior a los 6 meses.

RECONOCIMIENTOS

92/100 WINE SPECTATOR

BROZE DECANTER

91/100 VINOUS

9.50 GUIA VINS CATALUNYA

GOLD MEDAL MUNDUS VINI

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,31%

Acidez volátil: 0,61 g/L

Total SO₂: 71 mg/L

Ácido tartárico total: 5,3 g/L

PRESENTACIÓN

Peso botella: 1,320kg (0,590kg vacía)

Cajas por piso/ Cajas per pallet