

M
Marco
Abella
D.O.Q. PRIORAT



MAS MALLOLA 2015

“Vi de Vila”

El Mas Mallola es nuestro Vino de Villa aunque podríamos llamarlo Vino de Finca ya que se elabora únicamente con uva de la parcela de La Mallola. Es un vino con un carácter muy marcado por la pizarra, con notas más oscuras y profundas. Un austero.

70% GARNACHA, 30% CARIÑENA

Fermentado con levadura autóctona en cubos de cemento y acero inoxidable, y 15 meses de crianza en botas de roble francés.

Aroma intenso y maduro. Frambuesa, arándano y ciruela, cardamomo, canela, chocolate y tostados. Intenso, sedoso y fresco.

Arroz seco de pichón, Marmitako de atún, Curry de pollo, “Galtas” estofadas, Ternera a la brasa con setas...



Marco
Abella

D.O.Q. PRIORAT



MAS MALLOLA 2015

LA VIÑA:

La Mallola: 7ha **Cariñena ch**, cara **Sur**, **500-650m**, **+20 años**

El suelo es del Paleozoic (350M anys). La Garnacha es densa y suave y la Cariñena particularmente fresca.

ELABORACIÓN:

Se realiza la vinificación por separado de las diferentes subparcelas de la viña de la Mallola, teniendo en cuenta las variedades, la orientación y la altitud. La fermentación de las diferentes microvinificaciones se realizan por distintos métodos, tanto en cubo de cemento, como en tonel de madera o algunas integrales directamente dentro de la barrica de 225L.

Una vez elaborados todos los vinos, pasan a crianza por separado durante un período entre 12 y 15 meses y finalmente madurara en botella un mínimo de 9 meses.

RECONOCIMIENTOS

93/100 WINE ENTHUSIAST

SILVER DECANTER

92/100 VINOUS

9.66 GUIA VINS CATALUNYA

91/100 TOP100 WINE IN CHINA

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,50%

Acidez volátil: 0,58 g/L

Total SO₂: 78 mg/L

Ácido tartárico total: 5,4 g/L

PRESENTACIÓN

Peso botella: 1,320kg (0,590kg vacía)

Cajas por piso/ Cajas por pallet