



## Roca Roja 2019

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Le bouquet est chargé d'une multitude d'arômes de fruits rouges, comme

la fraise, la cerise et la canneberge. A cela s'ajoutent des accents herbacés et floraux discrets, notamment de violette et de fenouil sauvage, créant une complexité merveilleuse. L'attaque

est intense et volumineuse mais, en bouche, le vin s'avère élégant et juteux avec des tannins soyeux. La finale semble d'une persistance infinie et dévoile des notes salées et relevées.

Un Priorat joueur dont l'élégance et la finesse sont difficiles à surpasser.

Producteur	Marco Abella
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Priorat DOQ
Appellation	DOQ
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317139
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Fromage affiné, Champignons, Bœuf, Volaille



Vinification





---

L'objectif de la vinification du Roca Roja est de conserver la finesse et de l'élégance du grenache de cette parcelle. Les raisins sont récoltés à la main et seuls les meilleurs

d'entre eux servent à produire le vin. La fermentation de 18 mois est effectuée en barriques de chêne français. 80% du vin est ensuite élevé en barriques pendant 16 mois. Les 20% restants sont stockés 4 mois dans des amphores, puis conservés dans des ballons en verre jusqu'à ce que les deux parties soient réunies.

## Terroir

Les raisins sont issus d'une unique parcelle de la partie supérieure du vignoble la Mallola, le plus haut de Porrera. Le sol est marqué par l'ardoise

rouge et riche en fer, à laquelle le nom fait référence. Les vignes poussent à une altitude de 750 mètres, ce qui est très élevé pour le Priorat. Par ailleurs, le vent d'est «Llevant» fait souffler ici l'air plus frais de la mer Méditerranée. Ces deux influences rafraîchissantes

permettent aux raisins de mûrir lentement et de conserver davantage d'acidité. Un équilibre naturel parfait, qui allie la fraîcheur liée à l'altitude à la maturité due à l'orientation idéale pour l'ensoleillement.

## Histoire

La famille Marco Abella cultivait déjà la vigne dans le Priorat depuis le 15e siècle, mais comme beaucoup d'autres familles, elle a émigré à Barcelone après l'épidémie de phylloxéra qui a détruit pratiquement tous les vignobles à la fin du 19e siècle. Heureusement, la famille a décidé de conserver sa maison et ses vignobles à Porrera. En 2005, David Marco et sa femme Olivia ont décidé de quitter leur emploi à Barcelone et de se consacrer entièrement au vin.

