



Roca Roja 2019

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Il bouquet è espansivo e trabocca di aromi di frutti rossi come fragole, ciliegie e mirtilli rossi, a cui si uniscono delicati accenti erbacei e floreali, ad esempio di viola e finocchio selvatico, che gli conferiscono un'intrigante complessità. Nonostante l'inizio intenso e voluminoso, al palato il vino si rivela elegante e succoso, con tannini vellutati. Il finale sembra infinito e sprigiona note sapide e speziate.

Un Priorat giocoso, difficile da superare per eleganza e raffinatezza.

Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOQ
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317139
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi stagionati, Funghi, Manzo, Pollame



Vinificazione

L'obiettivo della vinificazione del Roca Roja era quello di preservare la delicatezza e l'eleganza del Grenache di questo appezzamento. L'uva viene raccolta a mano e solo i grappoli migliori si trasformano in vino. La fermentazione avviene in barrique di rovere francese. L'80% del vino viene poi fatto invecchiare per 16 mesi in barrique. Il restante 20% invecchia in anfore per 4 mesi e poi in damigiane di vetro fino al ricongiungimento delle due partite.





Terroir

Le uve provengono da un singolo appezzamento sulla sommità della tenuta La Mallola, il vigneto più ad alta quota di Porrera. Il terreno è caratterizzato da

scisto rosso ricco di ferro, da cui deriva il nome. Le viti crescono a un'altitudine di 750 m s.l.m., molto elevata per il Priorat, e sono inoltre esposte al Levante, vento che soffia da est portando aria più fresca dal Mediterraneo. L'azione rinfrescante

di questi due fattori favorisce una maturazione lenta delle uve, che conservano anche una maggiore acidità. Un perfetto equilibrio naturale che combina la freschezza data dalla quota elevata con la maturazione nella posizione più soleggiata.

Storia

La famiglia Marco Abella coltivava uva nel Priorat fin dal XV secolo, ma come molte altre famiglie emigrò a Barcellona dopo che la fillossera distrusse praticamente tutti i vigneti alla fine del XIX secolo. Fortunatamente, però, la famiglia decise di mantenere la casa e il vigneto di proprietà a Porrera. Nel 2005, David Marco e sua moglie Olivia hanno deciso di abbandonare il loro lavoro a Barcellona per dedicarsi interamente al vino.

