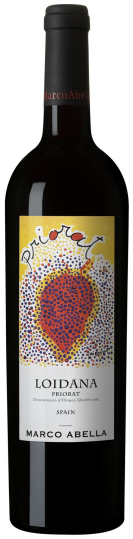
Loidana 2021

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Aromi di frutti rossi e neri con leggeri sentori di fiori, legno di cedro e spezie. Al palato risulta morbido e vellutato, rimanendo armonioso fino alla fine. Di pronta beva con una buona freschezza e un tannino complesso.



Produttore	Marco Abella
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Priorat DOQ
Classificazione	DOQ
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3145221
Adatto a	Pasta, Pollame
Valutazioni	Decanter 92/100

Vinificazione

Le uve dei diversi lotti vengono vinificate separatamente a seconda della posizione, del vitigno, del suolo e dell'altitudine. La singola vinificazione avviene in vasche di cemento ed è seguita dall'affinamento del vino in botti e barrique di rovere francese per 10 mesi.

Terroir

Le uve del Loidana provengono da 7 lotti nelle vicinanze del piccolo villaggio di Porrera, nel cuore del Priorat. I vigneti sono suddivisi in diversi appezzamenti, tutti distribuiti tra i 500 e i 750 metri sul livello del mare in direzione nord, a spiegare in parte la freschezza che si ritrova nel vino.

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.