



Loidana 2018

Aromi di frutti rossi e neri con leggeri sentori di fiori, 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	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	308681
Adatto a	Pasta, Pollame
Valutazioni	Falstaff 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 e successivamente il vino viene affinato 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: questa rappresenta, tra l'altro, una delle cause della freschezza del vino.

