



BODEGA BRAVO ESCÓS



LA ROCA DE L'ABELLAR 2020

"De naam verwijst naar een hoge, dikke oude steen in Les Solanes, in de buurt van de stad Porrera"

WIJNBOUW: La Roca de l'Abellar is gemaakt van een enkel perceel van Grenache, de enige wijngaard van het landgoed buiten de gemeente Torroja, in Porrera. Het terrein wordt gedomineerd door zandstenen, afgewisseld met leisteen. De dertig jaar oude wijnstokken worden bewerkt volgens duurzame landbouwpraktijken. Biologische certificering is in de maak.

VERWERKING: Spontane fermentatie vindt plaats in kleine plastic tanks van voedselkwaliteit van 500L. Maceratie gaat acht tot veertien dagen door. Vervolgens wordt de most geperst om de fermentatie af te ronden. De wijn wordt gerijpt in een 1100L terracotta amfora gedurende veertien maanden.

Productie: 1350 flessen.

PROEFNOTITIES: La Roca de l'Abellar is een rode wijn uit een enkele wijngaard van 100% Grenache. De wijn is granaatrood van kleur met een bleke blauwachtige rand. De geur begint het met het weerspiegelen van het terroir en krachtige uitdrukkingen van de aromatische kruiden, zoals lavendel, rozemarijn, tijm, garrigue, vergezeld van rozenblaadjes en citrus. In de mond begint de wijn licht romig en wordt snel elegant en zijdeachtig. Ondanks zijn kracht is het de meest etherische wijn van het huis, subtiel en soepel. Het glijdt over je gehemelte en laat een gevoel van delicateste en openhartigheid achter. Zeer fijnkorrelige tannines vormen een frisse en elegante textuur: gecombineerd met een delicate zuurgraad die je naar een zeer fijne en aanhoudende afdronk leidt. De wijn is een bewijs van het genuanceerde belang van zandsteen in ons terroir.

VARIËTEITEN: 100% Grenache Noir.

ALC: 14% vol. **Zuurgraad:** 5,2 g/l. **PH:** 3,5. **Totaal zwavel:** 20 mg/l. **Res:** 0,3 g/l.