

Loidana 2021

La porta d'entrada al Priorat

LOIDANA dona vida a les virtuts de les finques més altes de Porrera, Priorat. El vi expressa l'autenticitat, la tipicitat i l'essència de la regió. És el vi perfecte per iniciar-se a la complexitat dels vins del Priorat. Loidana és un vi versàtil i alegre que el fa perfecte per a qualsevol ocasió.

Varietats

Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon

Vinificació i Criança

Els raïms de les diferents parcel·les es fermenten per separat en funció de les varietats, tipus de sòl, orientació i altitud. Un cop finalitzades les fermentacions en dipòsits de formigó, cosa que aporta la vi concentració de frescor i fruita, els vins envelleixen en bótes de roure francès durant 8 mesos.

Tipus de Sòl

El raïm procedeix de 7 finques pròpies situades al poble de Porrera. Totes estan ubicades al cim de set muntanyes diferents, amb diferents orientacions i una altitud d'entre 500 i 750 metres sobre el nivell del mar, per això la frescor del vi.

Nota de Tast

Aromes de fruites vermelles i negres amb tocs de flors, cedre i espècies. Suau i vellutat a la boca, es manté harmoniós fins al final. Molt fresc. Fàcil de beure, els abundants tanins i un final vibrant inciten a prendre una altra copa.

Maridatge

Aus i pasta, amanides, bacallà, pollastre i fins i tot Sushi.

Reconeixements

91/100 Peñin 2024 - 92/100 Decanter2023 - 91/100 Decanter 2020

Anàlisi

Grau Alcohòlic: 14,49 %
Acidesa Volàtil: 0,52 g/l
Total SO2: 67 mg/l
Àcid Tartàric total: 5,3 g/l

Presentació

Ampolla bordelesa Pes ampolla: 1.320 g
Caixes per pis 10 / per palet 100
Caixes de 6 unitats de cartó
EAN (ampolla) 8437010857300
EAN (caixa) 8437010857669

