



*“Más que un Priorat, un Privilegio”*

Carretera Porrera a Cornudella del Montsant, Km. 0,7  
43739 PORRERA (Spain)

Tel. bodega: +34.977.262.825 | Tel. administración: +34 933.712.407  
info@marcoabella.com | admin@marcoabella.com | comercial@marcoabella.com



**WINEinMODERATION.eu**

*el Vino sólo se disfruta con Moderación*

## *“Más que un Priorat, un Privilegio”*

La altitud, el suelo y la orientación de cada uno de nuestros viñedos les confieren una identidad propia, que se refleja en los vinos. Nuestra filosofía consiste en conseguir que nuestros vinos expresen esta **autenticidad, tipicidad y esencia**, siendo totalmente respetuosos con el medio ambiente.

La familia Marco, viticultores desde el siglo XV, estaba afincada en Porrera ya en el primer censo de Cataluña (1497). En 1898 nace **Ramón Marco Abella** en Porrera. Hombre emprendedor y de fuerte carácter, decidió volver a dar vida a lo que había sido uno de los mejores viñedos de la región. Poco más de un siglo después, su nieto David y su esposa, Olivia, deciden dar un paso más construyendo una bodega moderna.

Josep Guinovart (Barcelona 1927-2007) pintor catalán de reconocimiento internacional. Su arte, abstracto e informalista, lo proyecta como uno de los artistas más originales del panorama de vanguardia de Barcelona. Buen amigo de la familia, creó para **Marco Abella** las pinturas que inspiran las etiquetas de nuestros vinos. Su inspiración en las viñas del Priorat reflejan el espíritu de arraigo al terruño y a la vez contemporáneo de nuestra bodega.

El **suelo del Priorat** proporciona un carácter único de mineralidad a los vinos de esta denominación. Es un terreno árido, caracterizado por la presencia de estratos de pizarra llamada licorella. El cultivo de la viña se realiza en terrazas o costers en las escarpadas pendientes de las colinas, a una altitud entre 200m y 700m.

Los vinos de **Marco Abella** son una expresión clara del terreno que les da vida. Las 23 Hectáreas de viñas están repartidas en cuatro parcelas diferentes situadas a una altitud de entre 450m y 700m, lo que confiere a nuestros vinos una **frescura única**.

La **agricultura biodinámica** va más allá de la agricultura ecológica, su objetivo es producir alimentos de calidad para la nutrición humana respetando el reino animal y vegetal presente en la tierra. Los trabajos de campo están relacionados con las fases lunares, teniendo en cuenta la influencia que pueden ejercer.



## Clos Abella

La frescura que le caracteriza le viene dada por la altitud de la viña de la que procede y refleja la esencia del terroir de Porrera. Solo una esmerada selección a mano de las mejores uvas, procedente de nuestras viñas de cultivo ecológico y optimizadas biodinámicamente llegan a Clos Abella.

**Clos Abella** es el perfecto ensamblaje de las dos variedades autóctonas del Priorat, Garnacha (40%) y Carignan (40%), con un toque de Cabernet Sauvignon y Shiraz.

Criado 24 meses en barricas de roble francés, **Clos Abella** es un vino elegante y complejo, bien equilibrado y con un final largo y fresco. **Clos Abella** envejece en botella al menos dos años antes de salir de nuestra bodega.

**Clos Abella** está especialmente recomendado para acompañar atún, todo tipo de carnes, y muy particularmente carnes en salsas con una cocción larga, como cordero en salsa elaborada con tomate.

Presentación: Cajas de madera de 6 botellas de 75 cl  
Peso de la botella: 1,356 Kg (0,614 Kg vacía)  
Dimensiones de la caja: 18,3x25,5x34,5  
Cajas por palet: 90  
Cajas por nivel: 10  
Niveles por palet: 9  
Peso del palet: 910 Kg



## Mas Mallola

**Mas Mallola** nace del ensamblaje de las dos variedades autóctonas del Priorat, Garnacha y Carignan, con un toque de Cabernet Sauvignon y Shiraz.

Su crianza durante 20 meses en barricas de roble francés provenientes de 5 tonelerías diferentes le aporta su equilibrada complejidad.

**Mas Mallola** proviene de nuestros viñedos de cultivo ecológico que tratamos con métodos biodinámicos adaptados a nuestro entorno particular.

**Mas Mallola** se disfruta con todo tipo de carne, y más especialmente con carnes marinadas de cerdo, cordero o buey.

Presentación: Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl  
Peso de la botella : 1,320 Kg (0,590 Kg vacía)  
Dimensiones de la caja: 18x25x32,5  
Cajas por palet: 100  
Cajas por nivel: 10  
Niveles por palet: 10  
Peso del palet: 842 Kg



## Loidana

**Loidana** es básicamente el ensamblaje de las dos uvas autóctonas del Priorat, Garnacha y Carignan.

Este vino tiene notas de frutos rojos y bayas negras, con delicadas notas de especias.

De **entrada suave**, se mantiene armonioso hasta el final.

**Loidana** es el vino ideal para iniciarse en la complejidad de los vinos del Priorat.

Su **frescura** y su **juventud** lo hacen un vino perfecto para cualquier circunstancia, combinando especialmente bien con aves y pastas.

**Presentación:** Cajas de madera de 6 botellas de 75 cl  
**Peso de la botella :** 1,490 Kg  
**Dimensiones de la caja:** 18,3x25,5x34,5  
**Cajas por palet:** 120  
**Cajas por nivel:** 10  
**Niveles por palet:** 12  
**Peso del palet:** 1,100 Kg aprox.



## Òlbia

De Macabeo y Garnacha Blanca, con una pincelada de Pedro Ximénez, nace **Òlbia**.

La escasez de uva blanca en el Priorat hace que este vino único sea de **producción muy limitada**, entre 800 y 1.200 botellas por cosecha.

La **sutileza de sus aromas**, su equilibrio y el tacto en boca son los mejores atributos de este vino. Con un marcado aroma de pera dulce, flor de manzanilla y fondo de almíbar de manzana golden, este vino evoca la calidez del terruño.

Su crianza de **seis meses en barrica de roble francés** le aporta matices que le permiten mejorar con el tiempo.

Especialmente recomendado para acompañar arroces y pescados. Estupendo para acompañar carnes blancas y especialmente las cocinadas en salsas con setas.

