

ABADAL



Presentación Bodega



ABADAL

La Bodega

Valentín Roqueta funda Abadal en el 1983 en Santa María de Horta de Avinyó, en unos terrenos próximos a la casa familiar, la masía Roqueta, con más de 9 siglos de historia y con larga tradición en el cultivo de la vid. Abadal nació con el compromiso de expresar con sus vinos la singularidad de una tierra. Es la apuesta por un territorio, como camino de diferenciación e identidad. La fusión de conocimientos clásicos con la apertura a los conceptos procedentes del nuevo mundo vinícola define el estilo Abadal.

Intensidad a las uvas y calidad a los vinos

Abadal es un idea, un concepto, una visión hecha realidad en 1983. Abadal es la síntesis entre una tierra recuperada de la tradición vinícola del Bages, la modernidad de sus agentes y la voluntad innovadora más radical al servicio de un solo fin: que la calidad de sus vinos sea símbolo de distinción. De los conocimientos del viñedo y de los conocimientos del equipo técnico joven y experimentado ha nacido una ilusión: la elaboración de vinos con carácter propio. La bodega, situada a igual distancia del mar Mediterráneo y del Prineo a unos 70 Km. de Barcelona, está en una posición singular: 127 hectáreas de viñeds rodeados por 150 hectáreas de bosques dentro d eun concepto respetuosos en extremo con el medio ambiente y la milenaria tradición del entorno.

Puntos de Distinción

- La bodega dispone de unas modernas instalaciones, desde donde se trabaja para recuperar la tradición vitícola de las tierras del Bages enriqueciéndola con una renovada visión de futuro.
- La selección de la uva es rigurosa y la vendimia se realiza en función de las variaciones del terreno y los diferentes grados de maduración. En la bodega, se trabaja para capturar toda la información acumulada en la uva.
- Sus cepas, la escasa lluvia y la incorporación de las últimas técnicas en la viticultura y a la elaboración son la base de unos magníficos tintos y de unos blancos singulares de marcada identidad.



ABADAL PICAPOLL

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedad: 100% Picapoll.

Reposo: 3 meses sobre lías.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: De color amarillo paja, tiene reflejos verdes y ligeramente plateados brillante y limpio. En nariz tiene un fondo floral de herbáceas como hinojo, pimienta blanca y mentol acompañado por frutas exóticas como albaricoque y piña. Generoso con acidez media, frutas tropicales, nota mineral y final media persistente, es un vino fácil de tomar y divertido.

Maridaje: Aperitivo perfecto, ensaladas con aderezos frutales, pescados ligeros y ceviches, queso suave.



ABADAL CABERNET FRANC - TEMPRANILLO

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedades: 60% Cabernet Franc, 30% Tempranillo, 10% Sumoll.

Reposo: 4 meses en barrica.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: De color cereza picota de capa alta. En nariz muy aromático, con notas florales, fruta fresca, ligero tostado y mentolado. En boca muy equilibrado de acidez y de buen cuerpo, mucha fruta negra, algo de caramelo, carnoso y ligeramente tánico. Muy buena fusión entre complejidad y fruta.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes con grasa asadas, Cerdo a la plancha, pescados fuertes tipo atún y salmón asados y quesos maduros.



ABADAL CRIANZA

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

Reposo: 10 meses en barricas de robles diferentes.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17º C

Notas del Sommelier: De color rojo intenso capa media alta brillante. Ataque intenso de cereza, grosella, balsámico, cacao y especias. En boca agradable y redondo, frutas silvestres mezclados con taninos suaves, fresca y un buen final de media persistencia.

Un vino multifuncional.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Ensaladas bien condimentadas con quesos maduros y vinagreta fuerte, hasta carne asada en salsa de vino tinto, pasando por pastas y otros platos fuertes.



ABADAL MATÍS

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedades: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Mando.

Reposo: 10 meses en barrica de roble de grano fino.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17º C

Notas del Sommelier: De color rojo picota. Destaca en nariz por su riqueza aromática, de aromas de fruta roja madura (cereza, mora) con un fondo especiado, sensaciones de algarroba, pimienta negra y toques balsámicos que refrescan y dan armonía a todo el conjunto. Aparecen también recuerdos de fruta licorosa y fruta roja (frambuesas). Un vino largo y elegante que llena la boca de matices.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Ensaladas bien condimentadas con quesos maduros y vinagreta fuerte, hasta carne asada en salsa de vino tinto, pasando por pastas y otros platos fuertes.



ABADAL MANDÓ

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedad: 100% Mandó.

Reposo: 12 meses de crianza: 40% en barrica y 60% en ánfora de arcilla. Durante este tiempo se realizan trabajos de pigeage para favorecer la extracción aromática varietal, así como el color.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: La vista se deleitará con su color oscuro, opaco y denso. Abadal Mandó nos traslada en medio del bosque del Bages con aromas florales, de algarroba y sotobosque y un fondo especiado, de regaliz y fruta madura. La boca es equilibrada, golosa y redonda, con un final que recuerda la tipicidad aromática de esta variedad y una acidez viva que le confiere larga vida en la copa. Frescura, elegancia e identidad varietal.

Maridaje: Se recomienda acompañar con arroz mar y montaña, risottos, atún a la parrilla, carnes acompañadas de setas o sushi.



ABADAL 5 MERLOT

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedad: 100% Merlot

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés, centroeuropeo y americano.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: De un color rojo intenso capa alta y reflejos terrosos. En nariz aromas complejos a frutos negros, lácteos, trufa, cacao, tostados y vainilla. Boca amplia y amable, soporte de grosella y cerezas fundidas en una complejidad balsámica sublime de terreno, las especias y el cacao de los grandes Merlots de arcilla.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carne de res con salsa de hongos, estofadas, hígado encebollado, sabores terrosos.



ABADAL 3.9 RESERVA

PLA DE BAGES, ESPAÑA.



Variedades: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Shiraz.

Reposo: 12 meses en barricas nuevas de roble.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: De color rojo intenso y ligeramente atejado de media capa. En nariz aromas iniciales recordando a escabeches, aromas de barrica que se asocian perfectamente con el pimiento verde y frutos rojos. En boca fruta vestida de un entorno aromático y balsámico con taninos redondos y una expresión mineral.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Costilla de cordero al romero en su jugo, corte de caballo asado y quesos azules.



