

ABADAL



ABADAL 3.9 RESERVA
PLA DE BAGES, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Shiraz.
Alcohol: 14,0%.
Vinificación: 12 meses en barricas nuevas de roble.
Capacidad de Guarda: 7 años.
Temperatura de Servicio: de 16 - 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.

Bodega Abadal

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.