

ABADAL



ABADAL 5 MERLOT
PLA DE BAGES, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Merlot.
Alcohol: 14,0%.
Vinificación: 12 meses en barrica de roble francés, centroeuropeo y americano.
Capacidad de Guarda: 7 años.
Temperatura de Servicio: de 16 - 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.

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.