

ABADAL



ABADAL CABERNET FRANC - TEMPRANILLO PLA DE BAGES, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

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

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 4 meses en barrica.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 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.

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.