

ABADAL



ABADAL CRIANZA
PLA DE BAGES, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.
Alcohol: 14,0%.
Vinificación: 10 meses en barricas de robles diferentes.
Capacidad de Guarda: 5 años.
Temperatura de Servicio: de 14 - 17° 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.

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.