

ABADAL



ABADAL MATÍS
PLA DE BAGES, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

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

Alcohol: 14,5%.

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

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 17° 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.

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.