

ABADAL



ABADAL PICAPOLL
PLA DE BAGES, ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Picapoll.
Alcohol: 12,5%.
Vinificación: 3 meses sobre lías.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo paja, tiene reflejos verdes y ligeramente plateados brillante y limpio. En nariz tiene un fondo floral de herbáceas como hinojo, pimienta blanca y mentol acompañado por frutas exóticas como albaricoque y piña. Generoso con acidez media, frutas tropicales, nota mineral y final media persistente, es un vino fácil de tomar y divertido.

MARIDAJE

Aperitivo perfecto, ensaladas con aderezos frutales, pescados ligeros y ceviches, queso suave.

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.