



# ABADAL

DO: PLA DE BAGES

VARIETATS: 62% MERLOT, 18% CABERNET SAUVIGNON,  
13% CABERNET FRANC, 7% SYRAH.

## 25è aniversari

Elaboració: Verema per separat de cadascuna de les varietats en el seu punt òptim de maduració. Climatològicament l'anyada va ser excel·lent amb el que es va assolir una completa maduració de les pells i les llavors mantenint el frescor i caràcter varietal. Maceracions de 10-15 dies mitjançant pigegages diaris i 1 delestage, obtenint un producte de gran concentració sense renunciar a l'elegància.

Després de la fermentació malolàctica, repòs durant 12 mesos en barriques de primer any per a la Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Syrah i de segon any per a la Merlot.

70 % roure francès, 15 % roure americà i 15 % roure europeu. El fet de poder treballar un cupatge amb 4 varietats, combinant orígens de roure i diferents torrats de barriques (lleuger, mig i plus) va fer que tinguéssim multitud de variables per tal de poder donar complexitat al vi que us presentem.

Data d'embotellat: Març de 2009

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5 %

pH: 3,35

Acidesa total: 4,0 g/l

Acidesa volàtil: 0,57 g/l

Nota de tast: Color cirera amb ribet granat. En boca, destaca l'explosió de fruita fresca, cirera i grosella. De fons, pruna madura, cacau i notes especiades de pebre i clau, que acaben de configurar un conjunt dominat per la frescor de la fruita. En boca és ampli, amb una sensació de potència i elegància a la vegada, proporcionada per tanins durs característics de terres d'argila freda com les del Bages.

BODEGAS ABADAL / 08279 Sta. Maria d'Horta d'Avinyó  
T +34 93 874 35 11 / info@abadal.net / [www.abadal.net](http://www.abadal.net)