



(Nuat) 2008

ABADAL

Com a selecció de les millors vinyes de Picapoll que varen quedar a la zona, neix el projecte d'elaborar un Picapoll que expressi la màxima essència de la relació entre aquesta varietat i la nostra zona. Així, neix el Picapoll al descobert, despullat, nuat!

Vi procedent de maceració pel·licular durant 24 hores: buscant la màxima extracció d'aquell raïm que no té res per amagar. Bastonejat amb els baixos de decantació del most: possibilitant l'expressió d'aromes reductors que de no ser així, no es revelen. Posterior a la fermentació, sumant a les lies pròpies part de les lies de la resta de Picapolls que s'elaboren al celler, així roman durant 10 mesos: donant volum, harmonitzant la concentració en complexitat i llargada en copa. Tan sols un 10% del vi té una curta estància en barriques pràcticament sense torrar, per tal d'adquirir la mínima quantitat de taní el·làgic, que equilibri els mecanismes d'oxidoreducció d'aquest vi blanc en el temps de criança en ampolla, sense donar aroma.

El resultat és un vi blanc de gran complexitat i estructura. Color groc amb reflexes daurats per les maceracions amb la pell i el lleuger contacte amb la fusta. L'evolució de menys a més en copa, és la típica d'un vi que encara té gran capacitat d'envellir. Dominen les aromes varietals cítriques (almívar de pinya, aranja) prenen importància l'entorn de les vinyes amb la seva expressió d'herba aromàtica (espígol, romaní). Amb un caràcter eminentment madur i mediterrani en nas, a la boca marca el perfil més fresc de la zona amb una acidesa molt alta, capaç de donar frescor a tota l'estructura extreta de la pell i de les excepcionals maduracions d'aquests raïms, així com de tota la cremositat i volum dels deu mesos de contacte amb doble lía. En boca, és plena i llaminera. La fruita apareix en dominància pels cítrics (aranja) seguida d'una gran complexitat de fruita blanca (poma, albercoc) i espècies que acompanyen durant molta estona la seva evolució en copa, apuntant cap a la frescor identificativa d'aquesta varietat.

Anyada: 2008
Varietat: 100% Picapoll
Denominació d'Origen: Pla de Bages
Número d'ampolles produïdes: 5936 ampolles

Grau: 13,05%vol
Volàtil: 0,28 g ac. acètic/l
AT: 3,9g H₂SO₄/l
pH: 3,26
SO₂ Total: 81 mg/l
Sucres: <2 g/l

BODEGAS ABADAL

Tel. +34 93 875 75 25 info@abadal.net - www.abadal.net