

ABADAL

L'Abadal Picapoll 2010 i l'Abadal Selecció 2006, escollits entre els millors vins espanyols 2011 per a la revista "Restauradores".

El Abadal Picapoll 2010 y el Abadal Selecció 2006, escogidos entre los mejores vinos españoles por la revista "Restauradores".

Abadal Picapoll 2010 and Abadal Selecció 2006, have been chosen between the best Spanish wines in 2011 by the "Restauradores" magazine.



***Abadal Picapoll** ^{13º}
2010_D.O. PLA DE BAGES (CATALUÑA)
UVAS: 100% PICAPOLL

DATOS DE CAMPO. Variedad de uva autóctona del Pla de Bages, de granos pequeños y ovalados, piel gruesa / Maduración durante la tercera semana del mes de septiembre / Vendimia manual / **ELABORACIÓN Y CRIANZA.** Corta maceración pelicular / Fermentación a 15°C / Crianza sobre lías 3 meses / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL.** **V** > Color amarillo pálido con reflejos plateados y pajizos. **N** > Aroma de buena intensidad, destacando en un conjunto fresco las notas de fruta madura como melocotón y mango, lichi, con recuerdos balsámicos, de laurel y de jara. **B** > Seco de entrada, sale la fruta madura con una acidez bien integrada, apuntes mentolados, largo recorrido y final bien equilibrado y graso. Sensaciones frescas y listo para su consumo inmediato.

Maridaje gastronómico: Setas a la plancha salteadas con jamón

Abadal
Teléfono: 938 743 511
www.abadal.net

89.5/100

*Abadal Selecció

^{14,5º}
2006_D.O. PLA DE BAGES (CATALUÑA)
UVAS: 40% CABERNET FRANC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20% SYRAH

DATOS DE CAMPO. Selección de las parcelas de la finca que ofrecen la mayor expresión y carácter del fruto / Suelos muy variables con textura dominante argilocalcárea / **ELABORACIÓN Y CRIANZA.** Fermentación de las distintas variedades por separado / Envejecimiento durante 14 meses en barricas europeas de roble de grano fino / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL.** **V** > Color negro cereza muy intenso. **N** > Tras un principio un tanto cerrado de aromas, expone un sugerente abanico de registros de la gama terciaria, cueros, torrefactos, y notas de fruta negra madura en sazón. **B** > Demuestra muy buena conjunción de un tanino pulido, madera de buena calidad y un paso amplio, redondo. Final sávido con bastante permanencia, recuperando de la nariz los sabores del café.

Maridaje gastronómico:
Parmentier de rabo de toro.

Abadal
Teléfono: 938 743 511
www.abadal.net



Restauradores: Especial Los Mejores Vinos Españoles 2011.
Octubre 2011.