



Abadal Alba

Pla de Bages, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat, want door de ligging achter het kustgebergte is de matigende invloed van de Middellandse Zee beperkt en is het verschil in dag- en nachttemperatuur groot. De bodem is rijk aan kalk en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn nog enige tijd op zijn gistcellen.

DRUIVEN: picapoll, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Frisse, expressieve wijn met een heldergele kleur met groene reflecties en complexe aroma's van jasmijn, lavendel, exotisch fruit en citrus.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8 à 10°C als aperitief, bij salades, lichte lunchgerechten of niet te zware bereidingen van vis.

ABADAL



Abadal is gevestigd in Santa Maria d'Horta d'Avinyó in het kleine wijngebied Pla de Blages in het uiterste noordoosten van Catalunya. Het wijnhuis werd in 1983 opgericht door Valentí Roqueta en ligt in de buurt van zijn ouderlijk huis Masia Roqueta, waar de wijnbouwgeschiedenis meer dan acht eeuwen teruggaat. Valentí sloot een compromis met de streek Pla des Bages: hij mocht er een wijnbedrijf starten mits hij er wijn zou maken waarin het unieke karakter en terroir van de streek volledig terug zouden komen. Hij knapte verlaten wijngaarden op, deed de nodige investeringen en hield zich aan zijn belofte. Abadal maakt alleen wijnen van druiven die van oudsher in de streek voorkomen. Valentí gebruikt dan ook inheemse druiven zoals picapoll, macabeu en sumoll. Maar ook Franse druiven zoals chardonnay, sauvignon blanc en cabernet sauvignon worden al geruime tijd gezien als echte Catalaanse druiven.