



Abadal Crianza

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 vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 10 maanden in Franse, Amerikaanse en Centraal-Europese eikenhouten vaten. Daarna rijpt de wijn nog enkele maanden op fles.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, merlot

GEUR & SMAAK: Krachtige, maar elegante wijn met een dieprode kleur en aroma's van kersen, rode bessen, pruimen, bloemen, balsamico, cacao en specerijen. De smaak is vol en zacht met rijpe tannines en mooi geïntegreerd hout.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 17 graden bij gegrild of gebraden rood of lamsvlees, wit vlees of gevogelte in sauzen, (veder)wild, stoofpotten, kruidige worstjes, pasta met sauzen op basis van vlees, gevulde paprika's en medium harde kazen.

A B A D A L



Abadal is gevestigd in Santa Maria d'Horta d'Avinyó in het kleine wijngebied Pla de Bages in het hart 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.