Abadal Franc

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. Daarna rijpt de wijn 4 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet franc (65%), sumoll (20%), mandó (15%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Fris, gul en elegant, met kruidige aroma's van munt, viooltjes en rozemarijn, rood fruit, toffee en balsamico. De smaak is fris en zacht en de tannines zijn soepel.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 15 à 17°C bij gegrilde of gebraden kip, varkens- of kalfsvlees, worstjes, steak tartaar, zelfgemaakte hamburgers, gegrilde groenten of vegetarische gerechten met linzen of paddenstoelen.

WEETJE: Sumoll is een rustieke blauwe druif, oorspronkelijk afkomstig uit Penedès. De naam komt van 'sumollar', wat zoiets betekent als 'verdorren'. Een jonge wijn gemaakt van 100% sumoll heeft iets ruigs en droogs in de smaak.

ABADAL

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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978