



Abadal 3.9 Vi de Finca

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 handmatig geoogste druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 12 maanden in nieuwe Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, syrah

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Complex, rijk en aromatisch met eucalyptus, laurier, groene kruiden, toast, sappig zwart fruit (bramen), viooltjes en een hint van paprika. De smaak is vol en intens, maar fris met een mooie mineraliteit en rijpe tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16 à 18 graden bij gegrild of gebraden rood vlees, (veder)wild, eend, gestoofde kip of wit vlees, lamsbout uit de oven, stoofgerechten met groenten en peulvruchten, Jamón Iberico en rijpe harde kazen.

WEETJE: De naam is afkomstig van de wijngaard. De druiven groeien in zone 3, op perceel 9.

ABADAL



Abadal is gevestigd in Santa Maria d'Horta d'Avinyó in het kleine wijngedebied 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.