Abadal Matís

Pla de Bages, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen op 340-450 meter hoogte. De bodem bevat voornamelijk leem en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden afzonderlijk vergist. De uiteindelijke wijn rijpt 10 maanden in eikenhouten vaten

DRUIVEN: mandó (10%), cabernet sauvignon (45%), merlot (45%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Krachtig, maar elegant 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: Heerlijk bij spareribs met paddenstoelen en rijst, eendenborstfilet, ravioli met pompoen, Jamón Ibérico en een saus van paddenstoelen en truffel.

WEETJE: Een matís is een klein, bijna onmerkbaar detail dat iets uniek maakt.

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