Abadal Nurva

Pla de Bages, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat. 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: 90% van de wijn rijpt 2 à 3 maanden op de lie (gist) voor extra romigheid, 10% rijpt 3 maanden in eikenhouten vaten van 500 liter voor meer structuur, volume en complexiteit.

DRUIVEN: mandó, sumoll, picapoll negre

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Licht gekleurde roséwijn met aroma's van kruiden en anijs en hints van rood fruit (frambozen en kersen) die perfect in balans zijn met de levendige zuren en het frisse karakter van de wijn.

SERVEERSUGGESTIE: Gegrilde gamba's met knoflook en peterselie, paella met zeevruchten, tonijntataki, salade met watermeloen, feta en munt, geitenkaas en manchego (jong tot semi-curado).

WEETJE: De drie authentieke druiven uit dit gebied vormen een volmaakte eenheid en resulteren in de elegantie en frisheid van mandó, de zuren en mineraliteit van sumoll en de verfijnde nuances van picapoll negre.

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.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978