



ABADAL MANDÓ

PLA DE BAGES, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Mandó.

Alcohol: 12,0 %

Reposo: 12 meses de crianza: 40% en barrica y 60% en ánfora de arcilla. Durante este tiempo se realizan trabajos de pigeage para favorecer la extracción aromática varietal, así como el color.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 14 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



La vista se deleitará con su color oscuro, opaco y denso.



Abadal Mandó nos traslada en medio del bosque del Bages con aromas florales, de algarroba y sotobosque y un fondo especiado, de regaliz y fruta madura.



La boca es equilibrada, golosa y redonda, con un final que recuerda la tipicidad aromática de esta variedad y una acidez viva que le confiere larga vida en la copa. Frescura, elegancia e identidad varietal.



Se recomienda acompañar con arroz mar y montaña, risottos, atún a la parrilla, carnes acompañadas de setas o sushi.

ABADAL

La Bodega

Valentín Roqueta funda Abadal en el 1983 en Santa María de Horta de Avinyó, en unos terrenos próximos a la casa familiar, la masía Roqueta, con más de 9 siglos de historia y con larga tradición en el cultivo de la vid. Abadal nació con el compromiso de expresar con sus vinos la singularidad de una tierra. Es la apuesta por un territorio, como camino de diferenciación e identidad. La fusión de conocimientos clásicos con la apertura a los conceptos procedentes del nuevo mundo vinícola define el estilo Abadal.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com