


NOM DEL VI	ABADAL 3.9 Vi de Finca 2016
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Pla de Bages
ANYADA	2016
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	L'anyada 2016 va venir marcada per una baixa pluviometria durant el cicle vegetatiu, però amb una garantia prèvia per les pluges caigudes a finals de la tardor anterior. La vinya del 3.9 manté un equilibri natural pel fet de disposar d'arrels profundes que poden disposar de l'aigua disponible en les capes més baixes del sòl. Són anys on els Cabernets s'expressen de manera concentrada, sense fugir de l'equilibri balsàmic i mineral que preserven.
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	100% Cabernet Sauvignon
VINYES I SÒL	Abadal compta amb 70 ha. repartides en petites parcel·les de vinya en terrasses, envoltades de bosc. Situada a 340-450 metres d'altitud. Sòl franc-argilós. La proximitat del bosc a les vinyes dota als vins d'Abadal d'uns aromes de sotabosc i herba aromàtica. En el cas de l'Abadal 3.9, aquesta parcel·la s'ha escollit per la seva regularitat en producció, bon equilibri entre arrel, vegetació i fruita, i per les seves condicions edafològiques. Es tracta d'un dels terrenys més antics de la finca, una parcel·la amb substrat argilós barrejat amb còdols de riu, el que li permet un bon drenatge i un arrelament dels ceps amb profunditat (més de 2 metres).
CLIMA	Un singular microclima Mediterrani, marcat per una influència continental; amb escasses precipitacions i una marcada variació de les temperatures entre el dia i la nit, que beneficia la maduració del raïm.
VITICULTURA	Viticultura sostenible, de màxim respecte amb l'entorn.
VEREMA	La verema combina procediments mecànics amb feina manual, amb la finalitat de recollir el raïm en el moment de més plenitud i preservar el potencial aromàtic. Durant tot el procés de maduració del raïm es fan controls de maduració constants i precisos per tal de determinar el moment òptim de la collita.
VINIFICACIÓ	Al celler es vinifica parcel·la a parcel·la, i per varietats. Dipòsits d'acer inoxidable de diferents tamanys, sistemes de fred, bótes de roure i àmfores.
ELABORACIÓ	A l'entrada del raïm al celler, aquest es refreda amb neu carbònica en determinats casos, es derrapa i aixafa i s'encuba en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració durant 10 dies a una temperatura màxima de 25 °c. Treball de fermentació amb pigeage i delestage, intensificant el ritme de pigeage a l'inici per tal d'afavorir una extracció suau i de manera progressiva.
CRIANÇA	Criança de 12 mesos en bóta de roure, nou, de gra fi i extrafi, de 225 litres (roure francès i americà).
ATRES TRETS DIFERENCIADORS	· Vi de Finca és el màxim reconeixement que es pot atorgar a un vi. Aquesta qualificació garanteix que el vi està elaborat amb raïm cultivat en una mateixa vinya – la nostra, de més de 30 anys -, d'unes característiques qualitatives especials de sòl i clima, i que té una personalitat única.
NOTA DE TAST	L' Abadal 3.9 Vi de Finca és la viva expressió de la parcel·la a on es cultiva -polígon 3, parcel·la 9; d'aquí el seu nom-, amb sòls de pedra calcària sobre argila vermella. Un vi elegant i de profunda identitat, amb fruita vestida d'entorn aromàtic i balsàmic i amb presència de mineralitat. Pura expressió del terrer. 12 mesos de criança en roure n'exalcan el conjunt.
% Vol. Alc.	14,5%
WEB	http://www.abadal.net