


NOM DEL VI	ABADAL 5 Merlot 2017
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Pla de Bages
ANYADA	2017
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	El 2017 va ser un any marcat de forma important per la sequera, un dels anys amb menor pluviometria dels que es tenen registre. Això va comportar un treball en vinya de cara a mantenir l'equilibri fulla/raïm i un esforç de cara a mantenir vegetació per tal de fer ombreig al raïm, evitant així la sobremaduració. Any de concentració tant a nivell d'estructura com a nivell d'acidesa, degut a que la mida del gra era reduïda. En anys així es "juga" amb els diferents clons de merlot per tal de mantenir l'essència d'aquest vi i el respecte pel caràcter del nostre terrer.
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	100% Merlot
VINYES I SÒL	Abadal compta amb 70 ha. repartides en petites parcel·les de vinya en terrasses, envoltades de bosc. Situated 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. L'Abadal 5 Merlot és un dels vins on es treballa molt amb parcel·les i tipologies dels vins, pels 5 clons de Merlot i perquè treballem amb parcel·les amb orientació a cara nord, a cara sud, sòls més o menys profunds, més argilosos o més sorrencs i, a partir de tot això, s'elabora un cupatge complexe. En funció de l'anyada hi ha la capacitat d'anar més cap a una banda o altra.
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	Es vinifica cada vinya per separat. 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. Maceracions curtes, inferiors als 10 dies. Fermentació amb pigeage (ocasionalment també es pot dur a terme algun remuntat curt i délestage). Fermentació alcohòlica durant 10 dies, a temperatura de 24 °C.
CRIANÇA	Criança de 12 mesos en bóta de roure de 225 litres, de gra fi i extrafi (roure europeu i americà), de 2on any.
ATRES TRETS DIFERENCIADORS	<ul style="list-style-type: none"> · Monovarietal de merlot treballat com a vi de 5 clons diferents de merlot, vinificats per separat. 5 parcel·les i 5 clons: 2 d' Itàlia (R-3 i R-12), 2 de França (346 i 348) i 1 de Califòrnia (D-5). · La varietat merlot s'ha adaptat molt bé al Bages, pel terreny i pel clima, per això fa més de 30 anys que treballem aquesta varietat.
NOTA DE TAST	La complexitat de cinc tipus de merlot que creixen en cinc parcel·les diferents per elaborar un únic vi, aportant-hi les característiques particulars de cada una de les vinyes. En nas, balsàmics, espècies i cacau. En boca, groselles i cireres foses en una sublim complexitat del terreny.
% Vol. Alc.	14,5%
WEB	http://www.abadal.net