


NOM DEL VI	<b>ABADAL Franc 2018</b>
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Pla de Bages
ANYADA	2018
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	El 2018 la pluviometria va ser alta. Molt treball a la vinya durant la primavera i estiu. La vinya va presentar una elevada superfície foliar, que assegurava un bon equilibri del raïm a futur. Rendiments estables, bones maduracions fenòliques, així com també un bon estat sanitari. Davant d'un any marcat per la pluviometria i pel treball intens a la vinya, les vinyes de l'Abadal Franc es van seleccionar de manera acurada i es va fer un treball amb maceracions curtes per tal minimitzar la sobreextracció tànica i mantenir el perfil afruitat. Pels vins negres va ser un any de bona extracció de color i boques equilibrades, amb perfils aromàtics cap a les notes de fruita vermella i marcades sensacions especiades.
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	50% Cabernet Franc, 40% Tempranillo, 10% Sumoll
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.
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 es refreda amb neu carbònica en determinats casos, es derrapa i aixafa i s'encuba en dipòsits d'acer inoxidable. Generalment les maceracions són 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 4 mesos en bóta de roure de 225 litres, de gra fi i extrafi (roure centreeuropeu i americà).
ATRES TRES DIFERENCIADORS	· Un cupatge modern entre les varietats autòctones i internacionals Sumoll, Ull de llebre (Tempranillo) i Cabernet Franc.
NOTA DE TAST	La franquesa i complexitat d'aquest vi són fruit de la fusió dels aromes balsàmics i florals del nostre entorn (menta, violeta, romaní) amb les notes de fruita vermella i de toffee. Frescor, elegància i generositat.
% Vol. Alc.	14,0%
WEB	<a href="http://www.abadal.net">http://www.abadal.net</a>