


NOM DEL VI	<b>ABADAL Mandó 2017</b>
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Pla de Bages
ANYADA	2017
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	Any marcat de manera important per la sequera, és un dels anys amb menor pluviometria dels que es tenen registre. La Mandó és una varietat que està demostrant molt bona adaptació als episodis, cada vegada més marcats, de sequera i calor. És una varietat tardana que preserva molt bé la seva acidesa i que garanteix una frescor en el vi de manera natural. Aquest any 2017, tot i l'avançament de la verema, en tenim un exemple.
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	100% Mandó
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. La primera vinya experimental de Mandó es va plantar l'any 2006 i les primeres vinificacions de mandó es van fer amb el raïm provinent d'aquestes vinyes; amb l'anyada 2017, junt amb el raïm d'aquesta primera vinya de mandó, es comença a incorporar mandó de vinyes joves plantades en terrasses, començant a gaudir de més diversitat de mandós.
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	Els treballs de vinificació estan basats en mantenir les sensacions que aporta la varietat mandó, ajudant-nos de tècniques que afavoreixen la seva expressió: maceracions de 15 dies, treball amb pigeage alternant algun remontat puntual, fermentació amb llevats seleccionats durant 15 dies en dipòsits d'inox i criances en bóta de roure i en argila, per tal de presevar el perfil identitari de la varietat.
CRIANÇA	Criança de 12 mesos: 40% en bóta de roure de gra fi i extrafi (bóta de 225 litres, de 2on i 3er any, i de 500 litres), i 60% en àmfora d'argila.
ATRES TRES DIFERENCIADORS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fa més de 15 anys, Abadal va iniciar la investigació i recuperació d'aquesta varietat ancestral, Mandó, a partir de vinyes residuals d'uns 50-60 anys en aquell moment, ubicades al municipi de Navàs, Cardona i Rocafort. Aquest vi és fruit de la continuació del treball d'investigació i recuperació de varietats autòctones del Bages que lidera el celler des dels seus orígens i que es va iniciar amb la Picapoll.</li> <li>· Varietat que s'adapta bé al canvi climàtic (per la seva maduració tardana i la seva resistència a les altes temperatures).</li> <li>· L'any 1929, la varietat Mandó, junt amb la Sumoll, apareix citada com la varietat de raïm negre més generalitzada al Bages.</li> </ul>
NOTA DE TAST	L'Abadal Mandó ens trasllada al bell mig del bosc del Bages amb aromes florals, de garrofa i sotabosc i un fons especiat, de regalèssia i de fruita madura. La boca és equilibrada, llaminera i rodona, amb un final que recorda la tipicitat aromàtica d'aquesta varietat i una acidesa viva que li confereix llarga vida a la copa. Frescor, elegància i identitat varietal.
% Vol. Alc.	12,5%
WEB	<a href="http://www.abadal.net">http://www.abadal.net</a>