


NOM DEL VI	<b>ABADAL Matís 2017</b>
	
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.
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Mandó
VINYES I SÒL	Abadal compta amb 70 ha. repartides en petites parcel·les de vinya en terrasses, envoltades de bosc. Situatedes 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	Verema de cada parcel·la en el seu moment òptim de maduració, considerant la diversitat de parcel·les que componen aquest cupatge. No únicament es cull cada varietat en el seu moment òptim, si no que es vinifica per separat al màxim per a poder "jugar" amb el cupatge definitiu. Fermentació i maceració en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració de 15-20 dies treballant a l'inici amb intensitat de pigeage, per a després treballar mínimament el barret amb algun remontat curt anant a buscar un perfil elegant de fruita madura. Posterior fermentació malolàctica en dipòsit. Especialment en un any com aquest es manté una temperatura de fermentació inferior a l'habitual per tal de preservar al màxim el perfil varietal.
CRIANÇA	Criança de més de 10 mesos en bóta de roure de 225 litres, de gra fi i extrafi (roure centreeuropeu), que enriqueix el conjunt, aportant també maduresa a la boca i sensacions de xocolata i tabac.
ATRES TRETS DIFERENCIADORS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Expressa perfectament la diversitat i els matisos d'Abadal a la vinya i al territori.</li> <li>· Abadal Matís, a l'igual que Abadal Mandó, permet orientar els vins d'Abadal cap al futur i el canvi climàtic, ja que la varietat mandó s'adapta bé al canvi climàtic.</li> <li>· Fusió d'estils: l'estructura, la potència, el tani amable i la concentració i argil·la que poden presentar el cabernet i el merlot; l'estil més fresc, elegant, fràgil i madur, amb més acidesa com la varietat mandó.</li> </ul>
NOTA DE TAST	Un matís és un petit detall, gairebé imperceptible, que fa quelcom únic. L'entorn boscós de les nostres vinyes omple aquest vi llarg i elegant d'un matís d'aromes balsàmiques i de sotabosc. La unió d'una varietat històrica recuperada, la Mandó, amb les varietats internacionals arrelades a la nostra finca des de fa molts anys, Cabernet Sauvignon i Merlot, aporta un conjunt de sensacions que ens traslladen al terror de la nostra zona. Abadal Matís destaca en nas per la seva riquesa aromàtica, d' aromes de fruita vermella madura (cirera, mora) amb un fons especiat, sensacions de garrofa, pebre negre i tocs balsàmics que refresquen i donen harmonia a tot el conjunt. Apareixen també records de fruita licorosa i fruita vermella (gerds).
% Vol. Alc.	14,0%
WEB	<a href="http://www.abadal.net">http://www.abadal.net</a>