


NOM DEL VI	ABADAL Picapoll 2019
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Pla de Bages
ANYADA	2019
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	El 2019 va ser un any marcat per la sequera a la primavera-estiu, amb episodis forts de calor alguns dies d'estiu, però amb un estat sanitari excel·lent. Degut a les temperatures força regulars i a una maduració lenta i progressiva del raïm, es va poder collir el raïm en el moment òptim, donant com a resultat blancs amb fruita i frescor i negres amb molta bona concentració i amabilitat. Any destacable pel que fa al Picapoll, ja que la Picapoll és una varietat que soporta de manera favorable els episodis de calor als quals ens vàrem sotmetre durant finals de juny-principis de juliol (temperatures superiors a 40°C), mantenint un bon equilibri a nivell productiu i concentrant tot el seu potencial, incrementant així la seva expressió. En anys com aquest es minimitza el treball de lies degut a la bona concentració d'entrada.
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	100% Picapoll
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.
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 el raïm amb neu carbònica, es derrapa i aixafa i es realitza una maceració curta. Un cop macerat es du a terme un premsat suau amb premsa pneumàtica, obtenint uns rendiments d'extracció baixos, respectant al màxim la qualitat del most. Es realitza un desfangat estàtic a temperatura inferior als 12°C durant 24-48 hores. Fermentació alcohòlica durant 15 dies, en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 16 °C.
CRIANÇA	Generalment criança sobre lies durant 3 mesos, que li confereix volum i complexitat al vi, però variable en funció de l'anyada.
ATRES TRETS DIFERENCIADORS	<ul style="list-style-type: none"> · El primer vi 100% picapoll en arribar al mercat, és una clara aposta del compromís d'Abadal cap a la identitat del Bages a través de la recuperació d'aquesta varietat autòctona. · El raïm picapoll forma gotims petits i compactes, amb baies esfèriques menudes que solen presentar marques o "picades" a la pell, d'aquí el seu nom.
NOTA DE TAST	Singular i seductor, és una clara aposta d'Abadal pel compromís amb la identitat del Bages a través d'aquesta varietat autòctona. Aquest vi de cos generós, combina la fruita blanca -notes de pinya i albercoc- i les notes florals de l'entorn de bosc: fonoll, espígol i menta blanca. És un vi ampli i refrescant.
% Vol. Alc.	13,0%
WEB	http://www.abadal.net