


NOM DEL VI	ABADAL Rosat 2019
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Pla de Bages
ANYADA	2019
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	<p>En la verema 2019, pel que fa a l'Abadal Rosat es va posar especial atenció al punt de maduració del Sumoll, per tal de garantir la frescor habitual d'aquest vi i assegurar un post-gust llarg i equilibrat.</p> <p>Una anyada marcada 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 molt bona concentració i amabilitat.</p>
ENÒLEG	Miquel Palau
VARIETATS	70% Cabernet Sauvignon, 30% Sumoll
VINYES I SÒL	<p>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.</p> <p>La proximitat del bosc a les vinyes dota als vins d'Abadal d'uns aromes de sotabosc i herba aromàtica.</p>
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, es derrapa i aixafa i es deixa en maceració pel·licular durant 15-20 hores. Es realitza un premsat suau extraient les primeres fraccions. Un cop el most és a la tina, es realitza un desfangat estàtic. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable, durant 15 dies, a temperatura controlada de 16 °C.
CRIANÇA	
ATRES TRETS DIFERENCIADORS	·Incorpora la varietat autòctona Sumoll, buscant longitud al vi i frescor, maximitzant el caràcter continental que els vins Abadal ja tenen, apropant-lo més al propi clima, més marcat per l'acidesa.
NOTA DE TAST	Vi d'atractiu color maduixa. El caràcter refrescant de la varietat autòctona sumoll es fon amb l'expressió afruitada més divertida de la cabernet sauvignon, marcada pels aromes presents a l'entorn de maduixeta i fruita vermella de bosc, cirerer d'arboç i magraner. Aquest vi és exuberància i frescor, presentant cireres i gerds amb notes de confiteria.
% Vol. Alc.	12,5%
WEB	http://www.abadal.net