



ARVID NORDQUIST



TUOTTAJA: [Bodegas Abadal](#)

RYPÄLE: Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Picapoll

MAA: Espanja

ALUE: Katalonien

MAKU: Raikas ja hedelmäinen

VUOSIKERTA: 2017

ALKOHOLIPITOISUUS: 12%

KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Tilausvalikoima **TV**

ALKO TUOTENRO: 957117

HINTA ALKOSSA: €14,49



Väri vaalean keltainen. Tuoksussa trooppista hedelmää ja sitruksisuutta. Maku on kuiva, raikkaan hapokas, mineraalinen ja hedelmäinen.

Rypäleet ja niiden osuudet: Chardonnay 40%, Sauvignon blanc 30%, Picapoll 15%, Macabeo 15%

Uniikki viini rypälesekoituksensa puolesta. Tuotantoalue DO Pla de Bages Espanjan Kataloniassa. Kaikki rypäleet on poimittu käsin. Kylmämaseraatio ja ikäännytyksen hiivasakan päällä. Ei tammikypsytystä.

Hapokkuus

4

Makeus

1

Hedelmäisyys

3

Sopivuus

Kala, Äyriäiset, Salaatit, Charcuterie

Bodegas Abadal

Bodegas Abadal sijaitsee Espanjassa Pla de Bagésin alueella. Se on pieni ja mielenkiintoinen alue, jossa toimii noin kaksitoista viinintuottajaa. Alue sai D.O.-statuksen vuonna 1995.

Bodegan perusti Roquetan perhe vuonna 1898. Perheellä on pitkä historia alueella. He istuttivat uusia viinitarhoja viinikirvan Kataloniassa tekemien tuhojen jälkeen. Vuoristaisen maiseman vuoksi viiniviljelmät on istutettu suurimmaksi osaksi leveille pengermille, ja kaikki rypäleet poimitaan käsin. Perhe omistaa myös Bodegas Roquetan, Lafou Cellerin ja Crinrojan Kataloniassa.

Abadalin viinitekijä Joan Soler on uudella tavalla ajatteleva viininvalmistaja, joka haluaa tehdä espanjalaisia viinejä aikaisempaa modernimmalla tyylillä. Käyttämällä sekä alueen perinteisiä että kansainvälisiä rypälelajikkeita ja uusinta viinitekniologiaa hän on onnistunut tekemään suurenmoisia viinejä.