

?Abadal Matís 2017

Vi nou de la família Roqueta, que, amb la seva vocació per expressar en els vins el seu paisatge, ha reconduït l'antiga criança i l'ha modernitzada amb la varietat autòctona comarcal Mandó.



En aquest cupatge acompanyada per la Cabernet Sauvignon i la Merlot, varietats ben arrelades al Bages. La Mandó és una varietat documentada des del 1901 a la comarca. Cep de raïms grossos i de gra negre i arrodonit, ens presenta vins amb poca capa de color, però amb un bon ventall d'aromes especiats i florals. La diversitat de les vinyes i el seu entorn boscós omplen aquest vi de matisos aromàtics balsàmics i de sotabosc. És un vi complex i elegant, que s'ha criat en botes de roure de gra fi durant deu mesos. De color robí i molt expressiu aromàticament, en destaquen els vegetals, la garrofa, tan característica del Mandó, combinat amb la fruita vermella madura: pruna, gerds amb tocs especiats de pebre i violeta; notes de criança, cafè, xocolata. Ideal per acompanyar plats de carn a la brasa, carpaccio de vedella, suquet de rap i tonyina vermella.

Preu de venda: 10 euros