

Cultura i gastronomia | Pilar Garcia, sommelier del restaurant Las Vegas | Actualitzat el 19/11/2015 a les 10:38

Abadal Criança 2011

VINS DEL BAGES. Aquest vi amb **DO Pla de Bages** estrena imatge. **Pilar Garcia**, sommelier del restaurant Las Vegas, ens en fa la presentació.



Abadal neix amb el compromís d'expressar la singularitat d'una terra i d'un paisatge envoltat de bosc, banyat pel sol i generós en vinyes. Sorprèn sovint per la modernitat i la innovació. Un gran equip que elabora vins d'una qualitat símbol de distinció en el mercat.

Abadal Criança 2011 estrena nova presentació. Imatge renovada, elegant i singular. El bosc es mostra com a eix principal. L'etiqueta recorda la pedra seca de les barraques de vinya. Abadal 2011 també simplifica el nom.

Fins avui, aquest vi havia estat el més tradicional del celler, pel seu caràcter bordelès, i per les varietats internacionals ben adaptades en aquestes terres.

En aquest Criança 2011 trobem un vi del qual destaquen l'elegància i generositat, beneït per una anyada qualificada d'excel·lent que transmet riquesa, frescor i una concentració de matisos.

Vi brillant i franc, ens regala aromes de fruita vermella, baies de bosc, pebrot, espècies, canyella, pebre rosa, torrefactes a vainilla, cacau.

En boca és molt expressiu, carnós, molt suau i fi, molt saborós, marcant una seriositat que s'identifica amb el celler. Ens torna a recordar que al Bages els seus vins tenen una excel·lent relació qualitat-preu.

Pilar Garcia

Sommelier del restaurant Las Vegas