

Abadal Franc 2014

VINS DEL BAGES. El nou etiquetatge d'Abadal per a les noves anyades ha marcat una modernització del celler. L'evolució en elaboració i imatge dels vins és necessària per estar al capdavant del mercat vinícola mundial. Abadal Franc n'és una mostra.

El cupatge cabernet franc i ull de llebre fa anys que els dona bons resultats. El cabernet franc és fruitós, sedós i amb molta matèria colorant. L'ull de llebre, escàs al Bages, li aporta més fruita, complexitat i suavitat. Un lleuger pas per bota farà que els vins s'harmonitzin, que poleixin els seus tanins i formin un conjunt fresc, fruitós i rodó.

El resultat és un vi accessible des del primer moment i amb una capacitat d'envelliment moderada, ja que el seu gran atractiu és la fruita fresca. Quan evolucioni ens recordarà fruites més madures i més suavitat en boca, però no convé guardar-lo gaire temps; perdria la identitat dels raïms components. A mida que el vi envelleix apareixen notes que s'allunyen del seu origen.

En un any difícil com va ser el 2014 l'experiència i l'edat de la vinya van ajudar a mantenir una qualitat acceptable malgrat les dificultats climatològiques.

Jaume Pont, sommelier del Setè Cel