

Abadal rosat 2019

VINS DEL BAGES. Tenim la nova collita d'un dels rosats més frescos i amb més capacitat d'envellir noblement. Des de fa uns anys, el celler Abadal ha anat incorporant el Sumoll.

En aquest rosat li aporta acidesa i fruita que, amb l'estructura i poca oxidació del Cabernet Sauvignon, aconsegueixen mantenir fruita i joventut durant almenys dos anys. Actualment hi ha rosats molt pàl·lids al mercat, segurament pel prestigi dels vins de la Provença que tenen aquest aspecte i són mundialment reconeguts. Però per clima (sol i temperatures altes), els rosats catalans fàcilment poden tenir colors intensos. Abadal ja fa uns anys que prioritza les aromes i la textura, i sacrifica de vegades la tonalitat del color, que en alguns casos no és la més comercial. Amb 12,5 % d'alcohol tenim un volum suficient perquè no sigui lleuger, però tampoc pesant. Si pensem en maridatges, podríem dir que és un comodí. Aperitius, peixos, fins i tot carns a l'estiu, encaixen perfectament, ja que té fruita i consistència. Però el maridatge tradicional seria amb embotits, pasta, pizza i diferents formatges.

Preu de venda: 8,65 euros