

?Abadal Alba 2022

Acabat de sortir al mercat i amb una nova imatge, l'Abadal Blanc ?amb canvi de nom i disseny d'etiqueta? manté el cupatge tradicional que el fa un vi complex i gastronòmic.



El macabeu li aporta fruita; el chardonnay acidesa, intensitat aromàtica i capacitat d'envelliment; el sauvignon blanc la part exòtica, la fruita tropical; i el picapoll la tipicitat i records d'herbes aromàtiques i flors dels nostres boscos del Bages. Els seus tres mesos en contacte amb les mares li aporten un volum en boca molt agradable. Un conjunt harmònic i fresc, ideal per maridar amb aperitius, primers plats i també formatges de quallada làctica, pastes toves i pells rentades, on l'acidesa és el contrapunt de la cremositat. En una nota de tast parlariem d'un vi intens, vibrant i amb una textura sedosa, i amb capacitat d'envellir noblement els propers anys.

Preu de venda: 10 euros