

Abadal rosat 2022

Abadal és un celler de referència al Bages, que no deixa d'investigar amb nous cupatges recuperant varietats oblidades en el temps i experimentant amb noves elaboracions i criances per millorar la qualitat dels seus vins.



Aquest rosat 2022 és un exemple de la millora d'un vi que tradicionalment s'elaborava només amb cabernet sauvignon al qual s'ha anat incorporant el sumoll, varietat recuperada. S'ha constatat que té unes característiques molt clares amb predomini de l'acidesa, que a part de donar frescor al conjunt i suavitzar la força del cabernet, també li allarga el potencial d'envelliment. És un rosat intens de color i textura a causa del cabernet, refrescat i alleugerit pel sumoll, que li dona complexitat i la identitat d'una varietat poc conreada en altres zones vitivinícoles, però que al Bages té un potencial que ja s'està demostrant; sobretot per elaborar vins negres elegants, subtils i amb personalitat, valors que els elaboradors busquen cada cop més en els seus vins.

Preu de venda: 9,75?