

Abadal Mandó 2015

VINS DEL BAGES. Abadal presenta un vi nou de la varietat Mandó³. Important recuperació del patrimoni enològic i de la identitat del territori, emulant l'esplendor d'inicis del segle XX. Mirada enrere cap a la història vinícola bagenca, com manifesta el senyor Roqueta. Tot va començar amb els treballs d'investigació i recuperació fa quinze anys en unes vinyes velles. Varietat de conreu difícil, però ben adaptada al Bages. Dona vins elegants i delicats, ben diferents de la resta. De poca capa, molt aromàtics, recorden el paisatge de les vinyes. Criança en barriques de roure i àmfores per expressar totes les seves característiques. Ha estat molt ben puntuat per la "Guia de vins de Catalunya". Tindrà grans adeptes, pels seus 12 graus, és fàcil d'entendre i de beure, molt agradable al paladar. Per la frescor, textura àgil i ventall aromàtic marida amb peixos, bacallà o tonyina. Trenquem així amb la norma, vi negre amb la carn. Presenta aromes florals, fruita madura, la magrana, fons especiat, pebre rosa, regalèssia... Recorda l'olor del bosc a la tardor. Paladar sedós, elegant, acidesa fresca, llaminer, post gust especiat i agradable. Marcarà la identitat del Bages com la Picapoll.

Preu de venda: 14 euros