

El Vi

Abadal Picapoll

Any: 2012

D.O.: **Pla de Bages**

Raïm: **Picapoll**

Graduació: **13°**

Preu aproximat: **10 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un vi blanc elaborat al Pla de Bages amb l'aposta per la recuperació de les varietats autòctones i per mantenir la diversitat de varietats i sensacions com a resposta de la terra a l'estandarització. És d'un brillant color groc palla. Aroma atractiva, fresca, expressiva, que recorda les flors blanques, els cítrics, una mica mineral i perfumada. En boca és saborós, gens empalagós, afreïtat i molt ampli. Recorda l'aranja i la pinya. Bona acidesa i equilibri que el fan d'un pas de boca fàcil i persistent. Està elaborat amb la varietat de raïm Picapoll, que en cap més Denominació d'Origen dóna unes característiques organolèptiques amb tanta intensitat i personalitat com al Pla de Bages. Fa un bon maridatge amb plats de cuina elaborada i amb espècies suaus. Excel·lent ben fred tot sol, com a aperitiu. Perfecte com a acompanyament del bacallà al pil pil de xufa que ofereix Lluís Feliu al restaurant L'Aliança d'Anglès, amb una estrella Michelin.

El celler elaborador: Abadal va ser fundat per Valenti Roqueta a Santa Maria d'Horta d'Avinyó, en uns terrenys pròxims a la casa de la família, la masia Roqueta, amb més de nou segles d'història i llarga tradició en el cultiu de la vinya. És un terreny boscós i amb un microclima de contrastos que aporta intensitat als raïms i qualitat als vins. L'escassa pluviositat de la zona i la incorporació de les últimes tècniques a la viticultura i enologia fan que els seus vins, tant blancs com negres, siguin de gran qualitat i marcada intensitat. ■

