

Abadal Nuat 2012

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

Any: **2012**

Raïm: **Picaoll i macabeu**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **30 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Abadal Nuat 2012 és un vi blanc elaborat amb la varietat picaoll, un referent de la D.O. Pla de Bages. D'un color groc brillant, amb una gran expressió aromàtica potent i elegant amb notes de fruita madura, fruits secs i herbes del bosc. És untuós i saborós, amb molt bona estructura i una sedosidat procedent d'una encertada maceració pel·licular i una llarga criança sobre el seu propi solatge, que proporciona al vi un volum i complexitat elegant i varietal. En boca és molt atractiu i ben equilibrat, amb una fina amargor i una persistència i darrer regust molt agradable. Refinat i de gran caràcter, està elaborat principalment amb la varietat picaoll, procedent dels ceps més antics del vinyer, i acompanyat de la subtil macabeu, que li aporta aroma i acidesa. Aconsellat per a peixos salsats i també carns blanques. Maridatge perfecte amb uns bons lloms de bacallà a la llauna. La nova imatge d'Abadal Nuat és el reflex d'un blanc molt complex, vestit amb una etiqueta minimalista, elegant i singular.

El celler elaborador: Abadal es funda l'any 1983 en honor a les arrels i a la tradició de la família Roqueta, de Manresa, al territori del Bages, i amb el ferm compromís d'elaborar vins que expressin la singularitat de la terra i la donin a conèixer al món. En la seva aposta pel territori com a camí de diferenciació i identitat, Abadal treballa per recuperar la tradició vitícola de la zona amb innovació i modernitat. Està implicat en l'enoturisme de la comarca i val la pena una visita. Habitualment participa al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girona, amb puntuacions destacades. ■



www.abadal.net i www.girona.cat



Escola de Pastissiers del Gironès



laborador.