

Abadal Cabernet Franc Tempranillo

PRODUCENT: Masies d'Avinyó
URSPRUNG: Spanien
DRUVA: Cabernet Franc (60%), Tempranillo (40%)
ÅRGÅNG: 2007
ALKOHOLHALT: 13,5%
SMAKTYP: Strama och Nyanserade

VOLYM: 750ml
SORTIMENT: Beställning
ART.NR: 43845
PRIS EX MOMS: 90:-
PRIS SYSTEMBOLAG: 0:-
ART.NR SYSTEMBOLAG: 83183

KARAKTÄR:

Mörkt körsbärsröd färg med en örtekryddig doft och aromer av röda bär, körsbär och en aning toffé kola. Smaken är fyllig och mycket fruktig med mjuka tanniner i en lång finish.

PASSAR TILL:

Ett publikt vin som passar de flesta tillfällen; som sällskapsvin och buffévin, till lättare fågelrätter och ljust kött. Passar även till pasta och ost.

KVALITETSAKTORER:

Pla de Bages har ett unikt klimat. De varma dagarna i kombination med de kalla nätterna och lite nederbörd skapar ett mikroklimat av speciell kontrast, vilket ger en lång mognadsperiod och hög koncentration åt druvorna. Skörden varierar beroende på druvornas mognad och alltid med minutiös selektering. Druvorna handskördas och vinifieras separat med 12 dagars maceration före temperaturkontrollerad jäsnings i ståltank. Vinet lagras 4 månader på franska och amerikanska ekfat innan det buteljeras.

KORT OM:

Oenolog Joan Soler är en nytänkande vinmakare som vill göra spanska viner i en mer modern stil. Tack vare hög druvkvalitet och modern vinteknologi har han lyckats göra utsökta viner som blivit erkända internationellt.

Spanska trestjärniga restaurangen El Bulli har flera av bodegans viner på sin vinlista och internationella vinkännare formligen hyllar Abadalvinerna. Bodegan grundades av familjen Roqueta 1898, en familj med lång historia i området. De planterade nya vingårdar efter vinlusens härjningar i Katalonien.

På grund av det bergiga landskapet är vinodlingarna till största del planterade på branta terrasser, vilket gör att druvorna skördas för hand. Familjen äger även Bodega Roqueta i Katalonien, ett modernt vineri med många olika varumärken och ett ekologiskt vin.

Abadal Reserva

PRODUCENT: Masies d'Avinyó
URSPRUNG: Spanien
DRUVA: Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah
ÅRGÅNG: 2003
ALKOHOLHALT: 14
SMAKTYP: Kryddiga och Mustiga

VOLYM: 750
SORTIMENT: Beställning
ART.NR: 44978
PRIS EX MOMS: 125:-
PRIS SYSTEMBOLAG: 0:-
ART.NR SYSTEMBOLAG: 71075

KARAKTÄR:

Tät rubinröd färg. Stor doft av körsbär, röda vinbär, kakao och salmiak. Smaken är fyllig med rik frukt och välintegrerade tanniner, inslag av röda bär, kakao och ekfat, lång eftersmak.

PASSAR TILL:

Gärna till mustiga köttgrytor eller rätter av nöt eller vilt med smakrika tillbehör som kryddsmör eller smakrik sås.

KVALITETSAKTORER:

Vinet är framställt på 60 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon och 10 % Syrah. Vinet jästes långsamt vid låg temperatur för bästa extraktion, dvs att utvinna så mycket frukt och karaktär som möjligt ur druvorna. Under jäsningen trycktes skal och kärnor regelbundet ner genom s.k. pigeage. Efter avslutad jäsning fick vinet mogna på franska och amerikanska ekfat i 14 månader.

KORT OM:

Oenolog Joan Soler är en nytänkande vinmakare som vill göra spanska viner i en mer modern stil. Tack vare hög druvkvalitet och modern vinteknologi har han lyckats göra utsökta viner som blivit erkända internationellt.

Spanska trestjärniga restaurangen El Bulli har flera av bodegans viner på sin vinlista och internationella vinkännare formligen hyllar Abadalvinerna. Bodegan grundades av familjen Roqueta 1898, en familj med lång historia i området. De planterade nya vingårdar efter vinlusens härjningar i Katalonien.

På grund av det bergiga landskapet är vinodlingarna till största del planterade på branta terrasser, vilket gör att druvorna skördas för hand. Familjen äger även Bodega Roqueta i Katalonien, ett modernt vineri med många olika varumärken och ett ekologiskt vin.

Abadal 5 Merlot

PRODUCENT: Masies d'Avinyó
URSPRUNG: Spanien
DRUVA: Merlot
ÅRGÅNG: 2005
ALKOHOLHALT: 14
SMAKTYP: Kryddiga och Mustiga

VOLYM: 750
SORTIMENT: Beställning
ART.NR: 44979
PRIS EX MOMS: 136:-
PRIS SYSTEMBOLAG: 0:-
ART.NR SYSTEMBOLAG: 71074

KARAKTÄR:

Röd färg med viss mognad. Doften är varmt fruktigt med inslag av körsbär och multna höstlöv.

Smaken är fyllig och varm med karaktär av körsbär, cacao, kryddor med välintegrerad ekfatston.

PASSAR TILL:

Den avrundade strävheten gör vinet lämpligt både till ljust och rött kött, samt till grytor, pasta och ostar. God även att njuta även som sällskapsvin en kylig höstkväll.

KVALITETSAKTORER:

Merlot är en druva som mognar sent och vingårdarna ger de bästa förutsättningarna för perfekt mognad i druvorna, tack vare ett något svalare klimat, och därmed en lång mognadssäsong.

Druvorna pressades försiktigt och fick jäsa långsamt. Därefter fick vinet mogna på fransk och amerikansk ek i 12 månader. Servera gärna vinet vid en sval temperatur, runt 16 grader.

KORT OM:

Oenolog Joan Soler är en nytänkande vinmakare som vill göra spanska viner i en mer modern stil. Tack vare hög druvkvalitet och modern vinteknologi har han lyckats göra utsökta viner som blivit erkända internationellt.

Spanska trestjärniga restaurangen El Bulli har flera av bodegans viner på sin vinlista och internationella vinkännare formligen hyllar Abadalvinerna. Bodegan grundades av familjen Roqueta 1898, en familj med lång historia i området. De planterade nya vingårdar efter vinlusens härjningar i Katalonien.

På grund av det bergiga landskapet är vinodlingarna till största del planterade på branta terrasser, vilket gör att druvorna skördas för hand. Familjen äger även Bodega Roqueta i Katalonien, ett modernt vineri med många olika varumärken och ett ekologiskt vin.

Abadal 3.9

PRODUCENT: Masies d'Avinyó
URSPRUNG: Spanien
DRUVA: Cabernet Sauvignon (85%), Syrah (15%)
ÅRGÅNG: 2005
ALKOHOLHALT: 14,5
SMAKTYP: Fruktiga och Smakrika

VOLYM:
SORTIMENT: Beställning
ART.NR: 44980
PRIS EX MOMS: 176:-
PRIS SYSTEMBOLAG: 0:-
ART.NR SYSTEMBOLAG: 79769

KARAKTÄR:

Tät röd färg. Stor doft med inslag av mineral, röda bär, lakrits och ek.

Smaken är stram och fruktdominerad med inslag av främst röda bär, lakrits och tydliga inslag av nya ekfat.

PASSAR TILL:

Detta vin lämpar sig bäst till rätter av rött kött som nöt och vilt, gärna med krämiga tillbehör som kryddsmör, ost, gräddig sås eller gratäng.

KVALITETSAKTORER:

Vinet är framställt på 85 % Cabernet sauvignon och 15 % Syrah.

Druvorna till detta vin kommer från en vingård som domineras av kalksten och röd lera. Jordmånen bidrar till viner i aromatisk stil med rik fruktsyra. Efter avslutad jäsnings fick vinet mogna på nya ekfat i 12 månader, de olika druvorna var för sig, innan de blandades och buteljerades.

KORT OM:

Oenolog Joan Soler är en nytänkande vinmakare som vill göra spanska viner i en mer modern stil. Tack vare hög druvkvalitet och modern vinteknologi har han lyckats göra utsökta viner som blivit erkända internationellt.

Spanska trestjärniga restaurangen El Bulli har flera av bodegans viner på sin vinlista och internationella vinkännare formligen hyllar Abadalvinerna. Bodegan grundades av familjen Roqueta 1898, en familj med lång historia i området. De planterade nya vingårdar efter vinlusens härjningar i Katalonien.

På grund av det bergiga landskapet är vinodlingarna till största del planterade på branta terrasser, vilket gör att druvorna skördas för hand. Familjen äger även Bodega Roqueta i Katalonien, ett modernt vineri med många olika varumärken och ett ekologiskt vin.

Abadal Seleccio

PRODUCENT: Masies d'Avinyó
URSPRUNG: Spanien
DRUVA: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah
ÅRGÅNG: 2004
ALKOHOLHALT: 14,5
SMAKTYP: Kryddiga och Mustiga

VOLYM: 750
SORTIMENT: Beställning
ART.NR: 44981
PRIS EX MOMS: 299:-
PRIS SYSTEMBOLAG: 0:-
ART.NR SYSTEMBOLAG: 97285

KARAKTÄR:

Tät röd färg. Stor doft med inslag av mörka bär, viol och ceder.
Smaken är fyllig, komplex med välintegrerade tanniner, inslag av mörka bär, mörk choklad och ekfat. Lång eftersmak!

PASSAR TILL:

Passar bäst till rätter av nöt eller vilt med smakrika tillbehör, gärna med fetma i t ex sås, gratäng, eller kryddsmör.

KVALITETSAKTORER:

Vinet är framställt på 40 % Cabernet franc, 40 % Cabernet sauvignon och 20 % Syrah.
Druvorna plockades på utvalda vingårdar på sluttningarna i Pla de Bages. Vinet har mognat på fransk och amerikansk ek i 14 månader.

KORT OM:

Oenolog Joan Soler är en nytänkande vinmakare som vill göra spanska viner i en mer modern stil. Tack vare hög druvkvalitet och modern vinteknologi har han lyckats göra utsökta viner som blivit erkända internationellt.

Spanska trestjärniga restaurangen El Bulli har flera av bodegans viner på sin vinlista och internationella vinkännare formligen hyllar Abadalvinerna. Bodegan grundades av familjen Roqueta 1898, en familj med lång historia i området. De planterade nya vingårdar efter vinlusens härjningar i Katalonien.

På grund av det bergiga landskapet är vinodlingarna till största del planterade på branta terrasser, vilket gör att druvorna skördas för hand. Familjen äger även Bodega Roqueta i Katalonien, ett modernt vineri med många olika varumärken och ett ekologiskt vin.