

## ABADAL PICAPOLL 2022



|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Añada         | 2022            |
| Bodega        | Abadal          |
| Den.origen    | Pla de Bages    |
| Uvas          | Picapoll blanca |
| Fecha de cata | 15/11/2023      |
| Tipo de vino  | Blanco          |
| Precio        | 13,90           |
| Puntuación    | 89,0            |

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedos distribuidos en terrazas a diferentes niveles, se nutren de terrenos de arcilla y piedra calcárea, cercanos al bosque lo que hace que los vinos tengan expresividad y complejidad. El clima que soportan es mediterráneo y continental, con altas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Altura del viñedo de 400 a 600 metros.

Vendimia manual seleccionada en el viñedo, se realiza una maceración corta y suave prensado, fermentación alcohólica de 15 días en acero inoxidable y envejece durante 3 meses sobre lías, para aportar al vino complejidad y volumen

## Análisis enológico

Alcohol: 12,5%

## Fases de la cata:

### Visual

Color amarillo limón pálido, con lengua metálica, en los bordes amarillo limón, limpio y brillante. Glicérico y con lágrima intensa

### Olfativa

No tiene mucha intensidad aromática y es un vino complejo, presenta aromas a limón, secundarios a bollería, es floral y fruta a pera, piña y mandarina

### Boca

Entrada salina, presenta un poco de carbónico residual, tiene la acidez muy integrada, es un vino graso, con volumen, de largo recorrido y un amargor final que no llega a molestar, bastante persistente.

### Notas

Vino compensado y muy agradable