

Del 2.0 al 3.9
Un pequeño viaje en torno
al vino y la amistad

***No hay que buscar al amigo
para matar las horas sino para
vivirlas...***

Los amigos del Turismo 2.0 reunidos en Abadal, el día 9 de febrero de 2008. El maestro de ceremonias y organizador mayor de evento, Manel Colmenero. Los asistentes: Oriol Miralbell y su esposa Marta, Anna Soliguer y Angels Bueno, Nando Llorella y Carles Parrilla. Nuestros dos invitados, un italiano y una filipina y la que suscribe, Alicia Estrada.

Primera salida de trabajo del grupo de enoturismo de Catalunya de Turismo 2.0



Alicia Estrada. "Del 2.0 al 3.9" Cata en Abadal



Tras ciertas dificultades para encontrarnos, por fin comienza la visita en Abadal. Recorremos las distintas dependencias, de las más antiguas a los modernos depósitos de acero, no sin pasar antes por la sala de las barricas, pequeño océano de botas de roble americano y francés...



Manel actuando de anfitrión y rodeado por Marta, Anna y Angels.

Abajo Oriol demostrando su pericia con el porrón de Moscatel.



1. Blanco Chardonnay 100%

Tipo de vino: Vino blanco de España

D.O. Pla de Bages

Zona geográfica: Cataluña

Añada: 2006

Envejecimiento: 4 meses de barrica francesa y 8 meses de bâtonnage

Nota de cata: Dorado brillante. Aroma potente, finas notas ahumadas y cremosas del roble sobre fondo de fruta madura y varietal, hierbas finas. Boca sabroso, fruta y roble muy fundidos, excelente estructura y acidez.

Nota de bodega: Chardonnay de setiembre, concentrando frescor y terroir. Sorprendente personalidad en la península ibérica para un Chardonnay Fermentado en Barrica. Un blanco que ofrece la complejidad y potencia de los tintos. Mineral del terroir, cítrico varietal y dulzor de la crianza.

Puntuación: 89 puntos, Guía Peñin 2007



Manel, en un momento de claro éxtasis.



Carles Parrilla, en signo de concentración, descubriendo los aromas de Abadal.

2. Rosado ABADAL Cabernet Sauvignon

Zona: DO Pla de Bages

Tipo de vino: Rosado

Varietales: 100% Cabernet Sauvignon

Elaboración: Vendimia manual, realizada en los primeros días del mes de octubre. Despalillada y macerada durante 20 horas a 14°C en depósitos de acero inoxidable. El mosto procedente del sangrado fermentó lentamente a 16°C durante 14 días para mantener todo su carácter aromático.

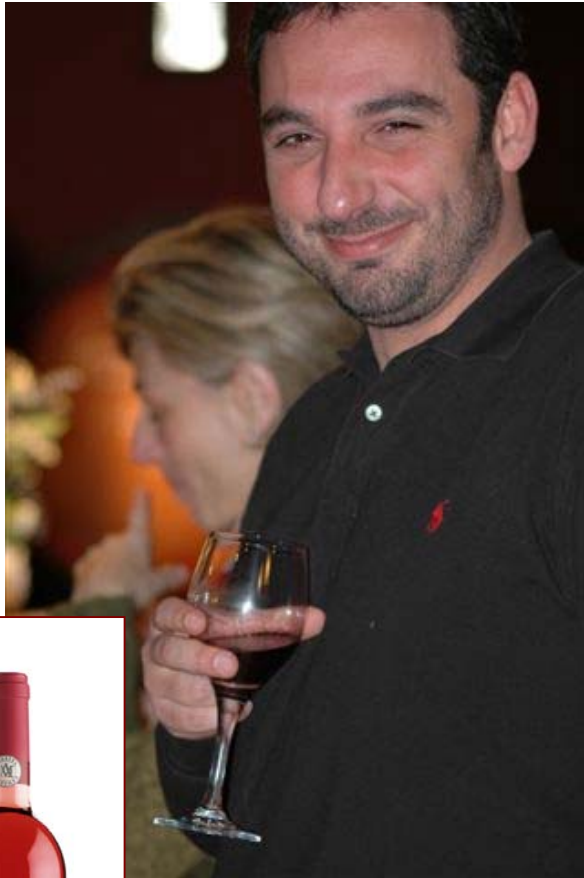
Notas de cata: Rosa salmón de intensidad media. Aroma característico con notas varietales. En boca es de cuerpo medio, con acidez, correcta intensidad y un final amable.

Maridaje: Ideal para carnes blancas, fiambres, arroces, pastas, pescados grasos

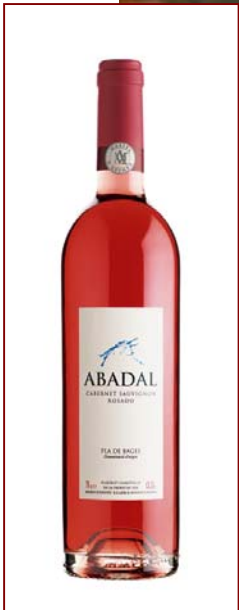


**Angels catando en ABADAL.
Descubriendo amigos y vinos.**





A Nando le costó dejarse hacer la foto pero finalmente lo conseguimos.



3. Abadal 3.9

Denominación de origen:

D.O. Pla de Bages.

Zona geográfica: Catalunya

Composición de uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah

Envejecimiento: En diciembre el vino entró en barrica de roble francés 70% y americano 30% donde permaneció durante 12 meses.

Nota de cata: Color rojo cereza muy intenso con ribete teja. Apertura aromática con tonos balsámicos de regaliz y menta dando paso a ciruela madura, y en su plenitud notas más frescas de frutos rojos (cereza y grosella). Fondos de vainilla y especias procedentes de la barrica. En boca es amplio y potente, con una redondez tánica suave pero presente. Larga evolución con finales de cacao y cassis.

Nota de enólogo: Manual y despalillada. Maceración de 27 días con temperatura máxima de 28°C. Este vino puede presentar un sedimento de bitartratos, como consecuencia de que el vino no ha sufrido ningún tratamiento físico ni químico. Adecuadamente decantado, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino.



Marta suscribiendo su gusto por los mejores Cabernet.





**A la derecha. Anna catando Abadal 3.9
A la izquierda. Anna y yo compartiendo
una copa.**



La gran sorpresa: el abadal 3.9 en maridaje con 9 tipos de bombones especialmente diseñados para Enric Rovira en honor de este vino.

Nuestro sumiller y acompañante, Sergi de Abadall descubriéndonos el secreto.



4. ABADAL RESERVA 2001

Coupage de Cabernet, Syrah y Merlot.
14 meses de crianza en botas de roble americano y francés.

Notas de cata : Color granate de gran intensidad. En boca predominan las notas de fruta madura (grosella y mora), almizcle y especias (pimienta, anís y clavo), con un suave fondo donde se mezclan los tostados y los frutos secos. Gran estructura. Tánico y amable con sensaciones dulces que aportan gran volumen en la boca. Recuerdos de gran persistencia con trazos de chocolate y tabaco y vainilla que lo convierten en un vino muy singular.



**Feliz expresión de Oriol haciendo su primer acercamiento al gran Abadal Reserva.
Abajo con Marta, su esposa.**



**El capítulo internacional de la jornada “Del 2.0 al 3.9”.
Los representantes italiano y filipina.**



**Oriol y Angels en la izquierda, contemplando el color del Abadal 3.9.
A la izquierda, abajo Manel escoltado por Anna y Angels.
En la izquierda, todo el grupo dando buena cuenta de bebida y comida.**



Hasta la próxima cata
Amigos, turismo y enología

Nando 2.0, Angels 2.0, Manel 2.0,
Anna 2.0, Alicia 2.0, nuestros
amigos del mundo 2.0, Marta 2.0,
Oriol 2.0 y Carles 2.0.