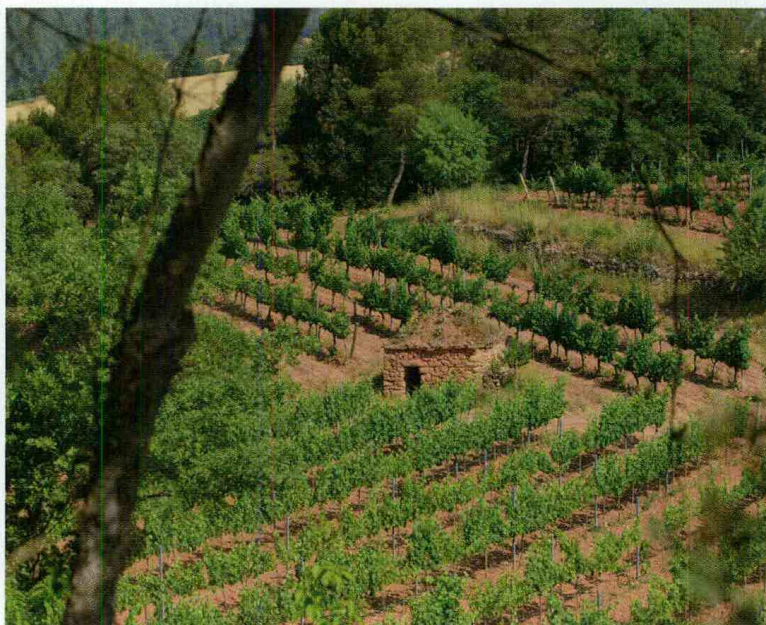


al celler



Fem un petit recés i alcem les copes per fer un brindis pels bons moments vinícoles viscuts el 2018 i pels que vindran l'any que tot just encetem. Un 2019 que esperem curull de propostes i novetats perquè el sector continuï creixent.



BAGES

L'EXPRESSIÓ FIDEL D'UN TERRITORI i UN PAISATGE

LA SEGONA ANYADA DEL VI ABADAL MANDÓ CONTINUA LA RECUPERACIÓ DE VARIETATS DE RAÏM AUTÒCTONES.

text redacció ///

Continuant l'aposta per la recerca i la recuperació de raïm autòcton del Bages (com les varietats pica-poll i mandó), el celler Abadal presenta la segona anyada, la 2016, del vi monovarietal Mandó. És un vi negre fresc, amb una acidesa viva i una criança de dotze mesos que combina àmfora d'argila i bóta de roure. El tast d'aquest vi ens trasllada al bell mig del bosc del Bages, amb aromes florals, de garrofa i sotabosc i un fons especiat, de regalèssia i de fruita madura. En boca és molt fresc, equilibrat, llaminer i rodó. La maduració tardana i la resistència a les altes temperatures fan que aquesta sigui una varietat de raïm que s'adapta bé al canvi climàtic.

MANDÓ 2016

Celler Abadal. 100% mandó. DO Pla de Bages. Per maridar un arròs de mar i muntanya, carn amb bolets, tonyina a la graella o sushi.
Preu: 16 €.



un brindis pel 2019
àngel garcia petit
ens proposa tres
vins per celebrar
l'any nou. **pàg. 82**



innovació
licors portet presenta
unes perles de
ratafia embolcallades
en algues. **pàg. 83**



remena, nena
mar calpena agita
la coctelera i ens
serveix el còctel
del mes. **pàg. 86**