



Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)



Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Abadal Reserva 2007 \(750ml\)](#)



Abadal Reserva 2007 (750ml) - 00091307



Classifique

Produtor: Abadal
Classificação: Tinto
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Shiraz
País: Espanha
Safra: 2007

Por R\$ 116,10
 em 3X de R\$ 38,70 sem juros



Comprar



Ganhe
 117 KM

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, borda granada. No nariz traz couro, caça, ervas secas, carne defumada. Muito boa textura na boca, completamente resolvido, fresco e longo.

Indique um amigo

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Cataluña - Pla de Bages

Composição de Castas: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 10% Syrah

Amadurecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo de montanha mediana (vinhedos entre 400 e 600 metros de altitude), caracterizado por escassa pluviosidade (500 a 600mm) e oscilação térmica diária (35°C durante o dia e 17-18°C à noite no outono) e anual intensa. Zona II (moderadamente fria) a III (moderadamente quente) na escala Winkler.

Características do Solo: Solos de características franco-argilosos, franco-arenosos e franco-argiloarenosos.

Elaboração: Colheita manual; Desengace; Fermentação em cubas de aço inox a 28°C, separada por variedades; Amadurecimento; Corte, leve filtração ou estabilização.

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, borda granada. No nariz traz couro, caça, ervas secas, carne defumada. Muito boa textura na boca, completamente resolvido, fresco e longo.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Guisados de caça (javali, lebre, cervo); Rabada com agrião; Risotto de ossobuco.

Premiações mais Relevantes: ROBERT PARKER 90 / 100

Classificação Legal: Pla de Bages D.O.

Safra 2005. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.