

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se

DECANTER

Desejo buscar... [Buscar](#)

[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](#)

[ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Abadal Selecció 2006 \(750ml\)](#)



Abadal Selecció 2006 (750ml) - 00089806



Produtor: Abadal
Classificação: Tinto
Uva: Não especificado
País: Espanha
Safrá: 2006

Por R\$ 270,30
em 3X de R\$ 90,10 sem juros

[Comprar](#)

[Ganhe 271 KM](#)

Características Organolépticas: Rubi tendendo ao granada. Aroma potente, com frutas negras maduras (cassis, mirtilo), alcaçuz e sotobosque. Muito equilibrado em boca, maduro e com acidez encantadora a envolver taninos muito bem dissolvidos.



Conheça melhor este produto
[Baixe nossa ficha técnica detalhada](#)

[Clique aqui para imprimir etiqueta de premiação.](#)

Ficha Técnica

[Indique um amigo](#)

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

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: 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: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc 20% Syrah

Amadurecimento: 14 meses em barricas de carvalho francês de granulação fina.

Estimativa de Guarda: 10 anos.

Temperatura de Serviço: 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, seguida do desengace. Mostos fermentados em tanques de aço inox com temperatura máxima de 28°C e maceração de 27 dias. Os vinhos amadurecem separadamente em barricas de carvalho francês por 14 meses, sendo cortados após este período. Não sofre filtração ou estabilização.

Características Organolépticas: Rubi tendendo ao granada. Aroma potente, com frutas negras maduras (cassis, mirtilo), alcaçuz e sotobosque. Muito equilibrado em boca, maduro e com acidez encantadora a envolver taninos muito bem dissolvidos.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Cordeiro assado lentamente no espeto; Caça de pêlo; Preparações com carnes em longos cozimentos; Queijos curados.

Premiações mais Relevantes: PARKER: 93 Pontos GUÍA PROENSA 2011: 93 Pontos GUÍA PEÑIN 2011: 92 Pontos

Classificação Legal: Pla de Bages D.O.

Safrá 2006. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Abadal

VINHO: Abadal Selecció 2006 (750ml)

REGIÃO: Cataluña - Pla de Bages

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Pla de Bages D.O.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc 20% Syrah

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

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, seguida do desengace. Mostos fermentados em tanques de aço inox com temperatura máxima de 28°C e maceração de 27 dias. Os vinhos amadurecem separadamente em barricas de carvalho francês por 14 meses, sendo cortados após este período. Não sofre filtração ou estabilização.

AMADURECIMENTO: 14 meses em barricas de carvalho francês de granulação fina.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi tendendo ao granada. Aroma potente, com frutas negras maduras (cassis, mirtilo), alcaçuz e sotobosque. Muito equilibrado em boca, maduro e com acidez encantadora a envolver taninos muito bem dissolvidos.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Rubi tendendo ao granada. Aroma potente e complexo, alcançando desde de frutas negras maduras a notas quentes de alcaçuz e tons balsâmicos. Longo fim de boca.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Cordeiro assado lentamente no espeto; Caça de pêlo; Preparações com carnes em longos cozimentos; Queijos curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C.

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **PARKER: 93 Pontos**
- **GUÍA PROENSA 2011: 93 Pontos**
- **GUÍA PEÑÍN 2011: 92 Pontos**

Safrá 2006. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.