



BODEGA ABADÍA DE POBLET

ABADIA DE POBLET



ABADIA DE POBLET



INTRAMURS BLANC



INTRAMURS



LES MASIES 2010



Abadia de Poblet

Vino tinto joven/crianza, D.O Conca Barberà, Abadia de Poblet

Región: D.O Bonca Varberà

Variedades: 100% Pinot noir

Análisis / Grado alcohólico: 13,5%



ABADIA DE POBLET



Maridaje

Es un complemento perfecto para una gran variedad de platos desde preparaciones asadas y estofadas de cordero, ternera, faisán, pato así como pescados azules a la parrilla: salmón, tiburón y pez espada. Eso si no olvidemos aquellos platos cuyo ingrediente principal sean las setas, es un compañero perfecto!

Características sensoriales

Color: Ligero color rubí con tonalidades violáceas. Nariz: Vino especialmente delicado y complejo. Combinando a la perfección los aromas a frutas rojas frescas y las especias tipo pimienta y clavo, ciertos tostados y sotobosque del roble, con notas florales que ganan peso a medida que el vino se abre. Boca: Entrada elegante, equilibrada y delicada en el paso en boca. Es intenso y denso con un final largo y persistente con taninos subes y aterciopelados con una personalidad que nos sorprenderá.

Tamaño botella 75cl

Vinificación

Maceración prefermentativa de unos cuatro días a 10 °C con la posterior fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante unos 10 días a una temperatura controlada de cerca de los 26 °C. Una vez acabada la fermentación en las cubas de acero inoxidable llenamos las barricas de roble francés de 225 L con el fin de hacer la fermentación maloláctica en barrica y una crianza de unos 12 meses para incrementar aún más la complejidad aromática que ya de por si tiene el Pinot Noir. Posteriormente se embotella y se mantiene en botella un mínimo de 6 meses en bodega antes de su comercialización en la tienda de la propia bodega.

INTRAMURS DE POBLET BLANC



Vino Intramurs de Poblet Blanc

Vino blanco, D.O Conca Barberà, Abadia de Poblet

Región: D.O Conca Barberà

Variedades: 100% Chardonnay

Análisis / Grado alcohólico: 13%



ABADIA DE POBLET

Maridaje

Complemento perfecto de risottos, quesos tiernos y semicurados, carnes blancas, pescado y marisco.

Características sensoriales

Brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz: aromas tropicales a piña con notas cítricas de pomelo y un fondo floral muy personal. En boca es fresco, aromático, amplio y con un final largo.

Tamaño botella 75cl

Vinificación

Vinificación en depósitos de acero inoxidable, desfangado estático de 48h, seguido de una fermentación alcohólica a temperatura controlada de 18 °C, maloláctica parcial y criado con sus lías finas en depósito hasta justo el momento de embotellar.

Momentos de Consumo

Para cada día.

INTRAMURS DE POBLET NEGRE

Vino Intramurs de Poblet Negre

Vino tinto joven/crianza, D.O Conca Barberà, Abadía de Poblet

Región: D.O Conca Barberà

Variedades: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon

Análisis / Grado alcohólico: 13%



ABADIA DE POBLET



Maridaje

Su elegancia y finura lo hacen buen compañero de arroces, pastas, carnes ligeras, legumbre y quesos.

Características sensoriales

Color rojo intenso con tonos púrpura, de capa alta, limpio y brillante. En nariz es complejo, de buena intensidad, con aromas a fruta roja madura, confituras y especias. En boca es generoso y con sensaciones afrutadas muy agradables, equilibrada acidez que le otorga frescor y buena persistencia. El final de boca es largo, con un grato recuerdo de frutas maduras.

Tamaño botella 75cl

Vinificación

Vinificación en depósitos de acero inoxidable, con una maceración prefermentativa a baja temperatura para potenciar el carácter afrutado del vino, seguida de una fermentación alcohólica a temperatura controlada que lo preserve. La cuidadosa maceración proporciona una buena estructura y unos taninos agradables a este vino.

LES MASIES DE POBLET 2010

Vino Les Masies de Poblet 2010

Vino tinto joven/crianza, D.O Conca Barberà, Abadía de Poblet

Región: D.O Conca Barberà

Variedades: 100% Pinot Noir

Análisis / Grado alcohólico: 14,5%



ABADIA DE POBLET



Maridaje

Su elegancia y finura lo hacen buen compañero de un filete de salmón, de una sopa bulla besa, redondo de ternera, cordero, perdiz, cerdo asado y un largo etcétera

Características sensoriales

Color: Limpio, brillante, de intensidad nada despreciable. Ribete grana con un punto de violeta que ira evolucionando con el tiempo a toques teja. Nariz: Vino especialmente delicado, con una buena armonización entre las aromas a frutas rojas muy maduras con los ahumados y especias del roble francés, con un ligero punto mineral que le confiere los terrenos de pizarra donde ha sido cultivada dicha uva. Boca: Entrada elegante, amplio, intenso y agradable en el paso en boca con un final redondo, ligeramente tánico y muy largo y persistente.

Tamaño botella 75cl

Vinificación

El año 2010, en general se puede considerar un año frío y lluvioso. El año empezó con un invierno muy frío con abundantes precipitaciones en forma de lluvia y nieve, seguido de una primavera templada y también muy lluviosa. A primeros de verano, pese a tener temperaturas diurnas elevadas, por las noches estas se moderaban para darnos unas amplitudes térmicas excelentes para la buena maduración de las uvas. No fue hasta mediados mes de setiembre, cuando las uvas estaban llegando al óptimo de calidad con un estado sanitario perfecto, un muy buen equilibrio entre acidez-grado y maduración fenólica excelente para la elaboración de los vinos tintos de Abadía de Poblet. Durante todo el proceso de elaboración de este vino se procura no realizar ningún proceso mecánico con el fin de conservar al máximo la calidad de la uva. Una vez terminada la vinificación se hace la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 300 litros de capacidad seguido de una crianza de unos 15 meses en barricas del mismo roble (20% barrica nueva, 80% barrica de un año). La producción se limita a unas 2000 botellas al año, se embotella sin filtrar y se mantiene en botella un mínimo de 6 meses en la bodega antes de su comercialización en la tienda de la propia bodega.

Para cada día.