

VINO BLANCO ABADIA RETUERTA LE DOMAINE

REF.: 875085	CAPACIDAD: 75 cl
TIPO: Vino Blanco	GRADUACIÓN: 13,5% Vol. Alc.
AÑADA:	TIPO DE UVA: 60% Sauvignon Blanc, 40% Verdejo y otras variedades blancas
PAÍS: España	PRODUCTOR: Bodegas Abadía Retuerta
REGIÓN: Castilla y León	ALÉRGENOS: Contiene sulfitos



Color amarillo acerado, limpio y brillante.



Aromas a miel, melocotón, flores blancas con un toque ahumado de la bodega.



Suave con retrogusto muy frutal, con toques de hierba bien fundidos en la bodega, acidez justa y acertada, para dotar al vino de un matiz de frescura y complejidad de bodega.



Arroces de carne, embutidos y carnes blancas.

DESCRIPCIÓN:

Abadía Retuerta Le Domaine Blanco es un vino blanco elaborado por la bodega Abadía Retuerta en Sardón de Duero (Valladolid), V.T. Castilla y León.

Abadía Retuerta empieza su andadura en el año 1996, con viñedos plantados unos años antes, 1991 y 1994, este año empieza a clasificar los suelos según su composición y altitud, y comenzando a tratarlos de forma individualizada pensando en la posterior vinificación.

Los viñedos de Abadía Retuerta están plantados entre 700 y 850 metros de altitud, y el clima en esta zona es mayoritariamente continental, los inviernos suelen ser fríos y los veranos, calurosos, clima perfecto para la buena maduración de la uva y el equilibrio de la vid. Estas condiciones junto con la mejor tecnología de una de las bodegas más avanzadas de Europa, dan como resultado excelentes vinos, con todo el carácter del terruño y el potencial de cada variedad.

Abadía Retuerta Le Domaine Blanco es un vino blanco elaborado con Sauvignon Blanc, Verdejo y un poquito de Godello, procedentes de un pago situado en una ladera con orientación norte, con suelos de arena y guijarros.

Tras la vendimia se realiza una selección de uva en mesa de selección. El mosto fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La crianza la realiza en barricas de roble francés durante 5 meses.

