

VINO TINTO ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2018

REF.: 875190	CAPACIDAD: 75 cl
TIPO: Vino Tinto	GRADUACIÓN: 14,5% Vol. Alc.
AÑADA: 2018	TIPO DE UVA: Tempranillo (75%), Cabernet Sauvignon (15%) y Syrah (10%).
PAÍS: España	PRODUCTOR: Bodegas Abadía Retuerta
REGIÓN: Castilla y León	ALÉRGENOS: Contiene sulfitos



Brillante e intenso color rojo que denota juventud.



En nariz es limpio, fragante, con complejidad aromática, donde destacan los aromas frutales de mora de zarza, ciruela roja e higos, y con perfumadas notas florales a rosa silvestre y especiadas de clavo y laurel.



En boca se muestra amplio, vibrante y fresco, pero con la suavidad y amabilidad de sus maduros taninos de grano muy fino que tapizan el paladar. Muy persistente, de retrogusto largo y de gran proyección, que ganará en botella con el paso de los años.



Jamón ibérico de bellota, Caza de pluma, Setas, Carnes rojas a la parrilla, Risottos, Quesos curados, Cordero asado, Pescado azul, Carnes blancas con salsa.

DESCRIPCIÓN:

Las uvas que Abadía Retuerta Selección Especial utiliza proceden de viñedos situados en la población de Sardón de Duero, en Valladolid. La finca, propiedad de la bodega, lleva el nombre de la misma: Abadía Retuerta. Las cepas, que crecen a unos 850 metros de altitud, tienen una edad media de 20 años. El clima es mayoritariamente continental, los inviernos suelen ser fríos y los veranos, calurosos. La vendimia se realiza de forma homogénea y seleccionada, eligiendo tan solo los granos de mayor calidad.

Tras el transporte de la uva hasta la bodega, se efectúa un primer proceso de fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable. La posterior fermentación maloláctica realizada por el mosto de Abadía Retuerta Selección Especial también se produce en depósitos de acero inoxidable. En última instancia y antes de ser embotellado, Abadía Retuerta Selección Especial envejece durante unos 13 meses en barricas de roble francés y americano.

Añada 2018

La añada 2018 se caracterizó por el frío, la lluvia y la poca insolación hasta el mes de junio. Un clima que fue bien recibido tras la larga sequía del año anterior. El resto de temporada estival se caracterizó por no ser excesivamente cálida, salvo el mes de septiembre, que fue el más caluroso registrado por la bodega hasta la fecha, lo que favoreció la recuperación del ciclo vegetativo.

