

Abadía de SAN QUIRCE

Crianza 2018

NOTA DE CATA - TASTING NOTES – VERKOSTUNGSMERKMALE

Color rojo picota intenso, limpio y brillante, de capa media alta. En nariz es potente, franco, con notas de frutas negras y toques especiados. En boca es amplio, graso, estructurado, con un tanino redondo y un final persistente y equilibrado. Predominan las notas torrefactas, de cacao y minerales.

Deep cherry red colour, with a ruby rim. Powerful on the nose, with ripe fruit and mineral notes coming through. Good backbone on the palate, fleshy, full-bodied and good acidity.

Intensive Kirschrote Farbe mit Rubitönen am Rand. In der Nase mächtig und grosszügig, wo reife Früchte und Mineralien vorherrschend sind. Auf dem Gaumen ist dieser Wein strukturiert, fleischig mit Körper und ausgeglichener Säure.



FICHA TECNICA - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

CONTRAETIQUETA - BLACKLABEL:

- Crianza 2018

COMPOSICION VARIETAL - TYPE OF GRAPE - REBSORTE:

- Tinta fina- Tempranillo

CRianza - AGING:

- 4 meses en depósito - 4 months in the deposit - 4 monate in tank
- 14 meses en bodega - 14 months in barrel - 14 monate in Holzfässer
- Resto en botella - Remaining time in bottle - Rest in Flasche

DETERMINACIONES ANALITICAS

ANALITICAL DATA - ANALYTISCHE WERTE:

- Grado alcohólico - Alcohol - Alkoholgehalt: 14,5% Vol
- Acidez total - Total acidity - Gesamtsäure: 4,7 g/l.
- Acidez volátil - Volatile acidity - Flüchtige Säure: 0,45 g/l.
- pH - pH - Wert: 3,7
- Sulfuroso total - Total sulphur - Schwefelgehalt: 52 mg/l.