

Abadía de SAN QUIRCE

M9 2018

NOTA DE CATA

Es un vino que procede exclusivamente de viñedos situados en el término de Gumiel de Izán, plantados hace 60 años a 920 m. de altitud.

Estos viñedos con una escasa producción de uva se encuentran prácticamente en el límite de adaptación del viñedo a estas tierras, producen unas uvas muy especiales.

Es un vino de color rojo picota intenso, de capa alta. En nariz es muy equilibrado con notas de fruta, balsámicas y especiadas. En boca tenemos un vino fresco, sedoso, fino, elegante y con gran persistencia. Recordando a los grandes vinos atlánticos.



FICHA TÉCNICA

CONTRAETIQUETA

- Cosecha 2018

COMPOSICION VARIETAL

- 100% Tinta fina

CRIANZA

- Fermentación maloláctica en barrica
14 meses en barricas de roble francés

DETERMINACIONES ANALITICAS

- Grado alcohólico: 15 % Vol
- Acidez total: 4,7 % g/l.
- Acidez volátil: 0,48 g/l.
- pH: 3,80
- Sulfuroso total: 45 mg/l.