


Abadía de San Quirce

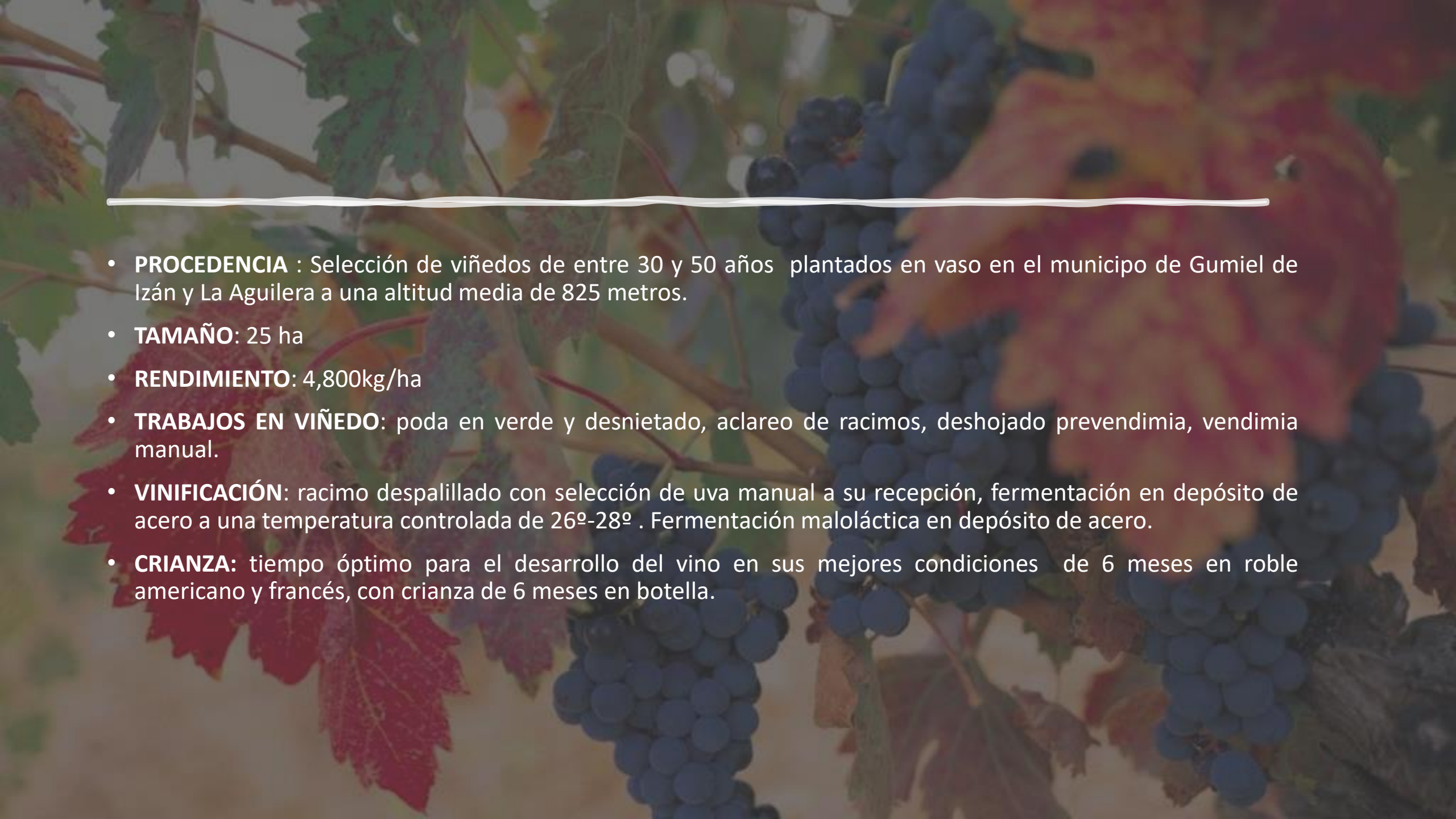
BODEGA — ESTD. 1998

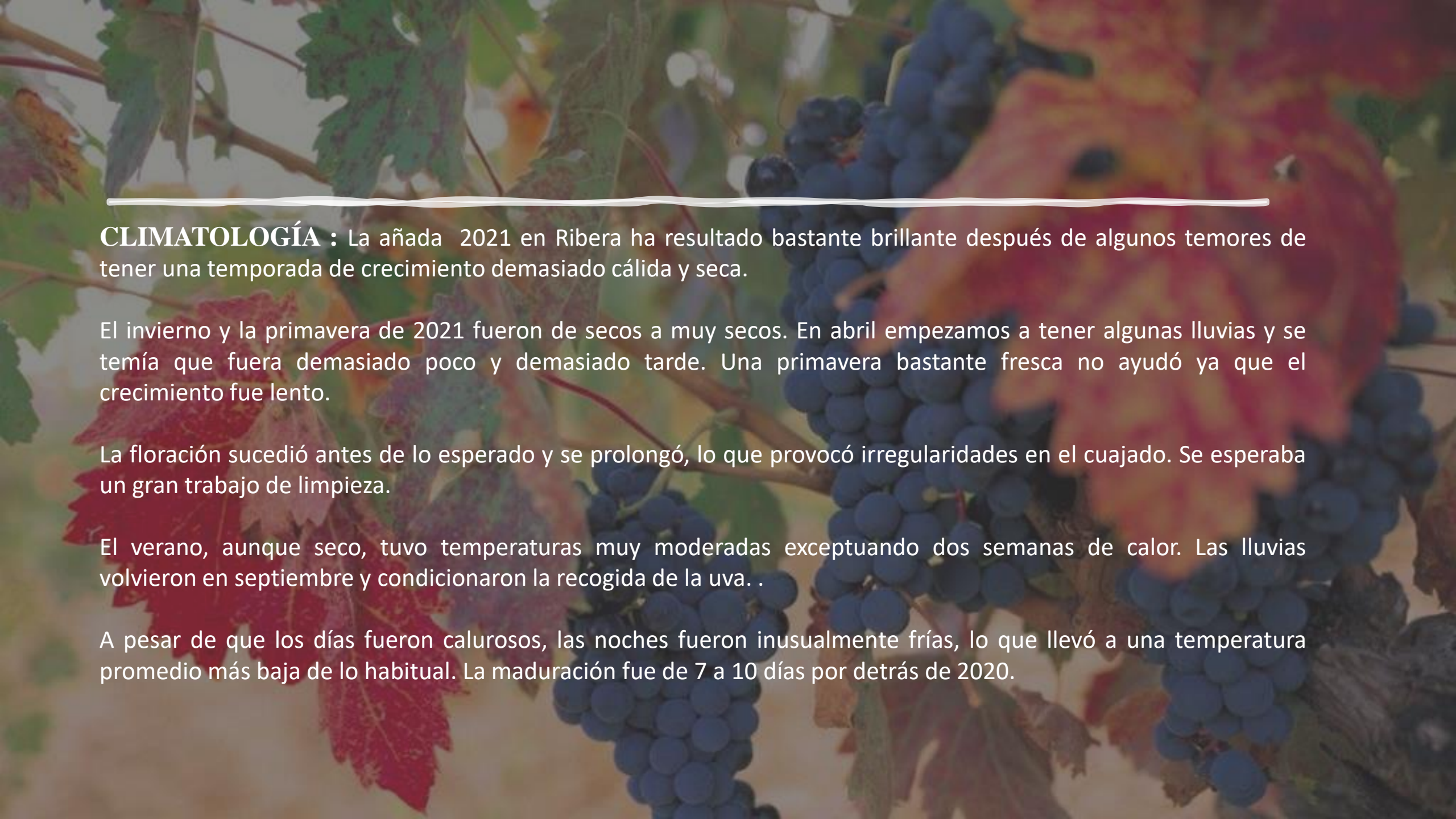


ABADÍA SAN QUIRCE 6 MESES 2021



¡La juventud y equilibrio en su máxima expresión, para un vino goloso y con un paladar elegante, que invita a brindar y celebrar!

- 
-
- **PROCEDENCIA** : Selección de viñedos de entre 30 y 50 años plantados en vaso en el municipio de Gumiel de Izán y La Aguilera a una altitud media de 825 metros.
 - **TAMAÑO**: 25 ha
 - **RENDIMIENTO**: 4,800kg/ha
 - **TRABAJOS EN VIÑEDO**: poda en verde y desnietado, aclareo de racimos, deshojado prevendimia, vendimia manual.
 - **VINIFICACIÓN**: racimo despallado con selección de uva manual a su recepción, fermentación en depósito de acero a una temperatura controlada de 26º-28º . Fermentación maloláctica en depósito de acero.
 - **CRIANZA**: tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones de 6 meses en roble americano y francés, con crianza de 6 meses en botella.



CLIMATOLOGÍA : La añada 2021 en Ribera ha resultado bastante brillante después de algunos temores de tener una temporada de crecimiento demasiado cálida y seca.

El invierno y la primavera de 2021 fueron de secos a muy secos. En abril empezamos a tener algunas lluvias y se temía que fuera demasiado poco y demasiado tarde. Una primavera bastante fresca no ayudó ya que el crecimiento fue lento.

La floración sucedió antes de lo esperado y se prolongó, lo que provocó irregularidades en el cuajado. Se esperaba un gran trabajo de limpieza.

El verano, aunque seco, tuvo temperaturas muy moderadas exceptuando dos semanas de calor. Las lluvias volvieron en septiembre y condicionaron la recogida de la uva. .

A pesar de que los días fueron calurosos, las noches fueron inusualmente frías, lo que llevó a una temperatura promedio más baja de lo habitual. La maduración fue de 7 a 10 días por detrás de 2020.



PUNTUACIONES / PREMIOS :

Abadía de San Quirce 6 Meses Barrica : 90 pts Guía Proensa

Abadía de San Quirce 6 Meses Barrica : 90 pts James Suckling

Abadía de San Quirce 6 Meses Barrica : 90 pts Guía Peñín



NOTAS DE CATA :

NARIZ. Directo, bien definido y bien conjuntado en la nariz. Acertado balance fruta-barrica en un conjunto al que ha favorecido el paso del tiempo. Base neta de fruta roja bien madura, tonos de frutos silvestres, de monte bajo (bosque mediterráneo, balsámicos), minerales (hierro) y discretas notas especiadas de crianza.

BOCA. Excelente paso de boca, cuerpo medio, centro carnosos, taninos redondos, bien trabajados en la botella, adecuada acidez para darle frescura y chispa, centro carnosos, sabroso, franco y directo en los aromas de boca, con dominio frutal y notas de crianza, buen final.

GASTRONOMÍA. Amable y versátil, apto para una amplia gama de platos. Es buen vino para la barra, con tapas (tortillas, croquetas, torreznos, chacinas), y también para la mesa. Buen compañero de aves de corral al horno, en fritura o en guiso suave, carnes sencillas, cerdo ibérico a la plancha, huevos rellenos, platos de pasta, pizzas y arroces moderados, también con guisos suaves y legumbres.

