

Abadía de
SAN QUIRCE



ABADÍA DE SAN QUIRCE 2018 COMIENZA EL VERANO SUMANDO RECONOCIMIENTOS

Baco de Oro de la Unión Española de Catadores y mejor Roble Ribera del Duero en los Premios Envero

Gumiel de Izán, junio 2019.- Abadía de San Quirce seis meses barrica 2018, se ha hecho en los últimos días con dos importantes reconocimientos. Por una parte la Unión Española de Catadores le ha otorgado un Baco de Oro en la gran cita nacional con los vinos jóvenes. El elenco de jueces, miembros de la UEC avalan el prestigio e independencia de este Concurso reconocido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Además, ha conseguido el premio en la categoría de Joven Roble dentro de la sexta edición de los Premios Envero, que ha unido en Aranda de Duero a un millar de catadores no profesionales para elegir los mejores vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Una multitudinaria cata denominada "1000 siempre aciertan" ha sido el marco para este reconocimiento que se suma a los muchos obtenidos para la bodega por parte de profesionales y aficionados al mundo del vino.

Este evento se ha convertido, tras seis ediciones en una auténtica fiesta del vino que atrae a enoturistas desde todos los puntos de España e incluso también fuera de nuestras fronteras. La entrega oficial de los premios tendrá lugar el próximo 13 de junio.

Elaborado con la variedad tempranillo, Abadía de San Quirce 6 meses es un vino joven que ha pasado 6 meses de crianza en barrica. El resultado es un vino de color cereza brillante con un aroma fresco a fruta roja madura y notas especiadas. En boca es amable, carnoso, con finas notas de roble y un toque mineral.



Viñedo

Bodegas Imperiales posee un total de 21 has de viñedo propio de la variedad Tinta Fina en los términos de Aranda de Duero y La Aguilera.

Así mismo controla otras 80 has, de la misma variedad, repartidas entre los pueblos de Gumiel de Izán y la Aguilera. De todas ellas se obtendrá la uva para la elaboración de sus vinos.

Toda la plantación está formada en vaso, como se hacía tradicionalmente en esta región. Las edades del viñedo están comprendidas entre los 15 de los más jóvenes hasta los más de 100 años, de viñas prefiloxéricas plantadas en el año 1900. Al tratarse de un viñedo tan antiguo, está repartido en numerosas parcelas con diferentes tipos de suelos (arenosos, calizos, franco-arcillosos). Esto les permite obtener uvas, que aun tratándose de la misma variedad, son totalmente diferentes debido a ese carácter que les imprime su terruño particular.



Sobre Bodegas Imperiales

En el año 1998 un grupo de viticultores y empresarios fundaron Bodegas Imperiales. Este año y después de un ingente trabajo de investigación, se inicia la construcción de la bodega, en una de las zonas de Ribera del Duero con mayor tradición vitivinícola poseedora de viñedos muy viejos, apostando siempre por la calidad de los vinos. Vinos de alta calidad que reflejen las características de su suelo y de las variedades autóctonas de esta tierra. En la actualidad afrontan el desarrollo de la gama, mirando a las parcelas y a estilos más frescos y elegantes, consiguiendo para sus elaboraciones mejores puntuaciones cada año.

Producción de Abadía de San Quirce seis meses 2018: 120.000 botellas.

PVP: 8,95 €.

Bodegas Imperiales

Ctra/ Madrid-Irún, Km 171

Gumiel de Izán, 09370

Burgos (España)

Tlfn: **947 544 070**

www.bodegasimperiales.com / www.abadiadesanquirce.com



C/ Laurel 19, 1º C - 28019 Madrid
Tel.: 91 474 71 09 — 661 93 41 45
comunicacion@imbolc.es
www.imbolc.es