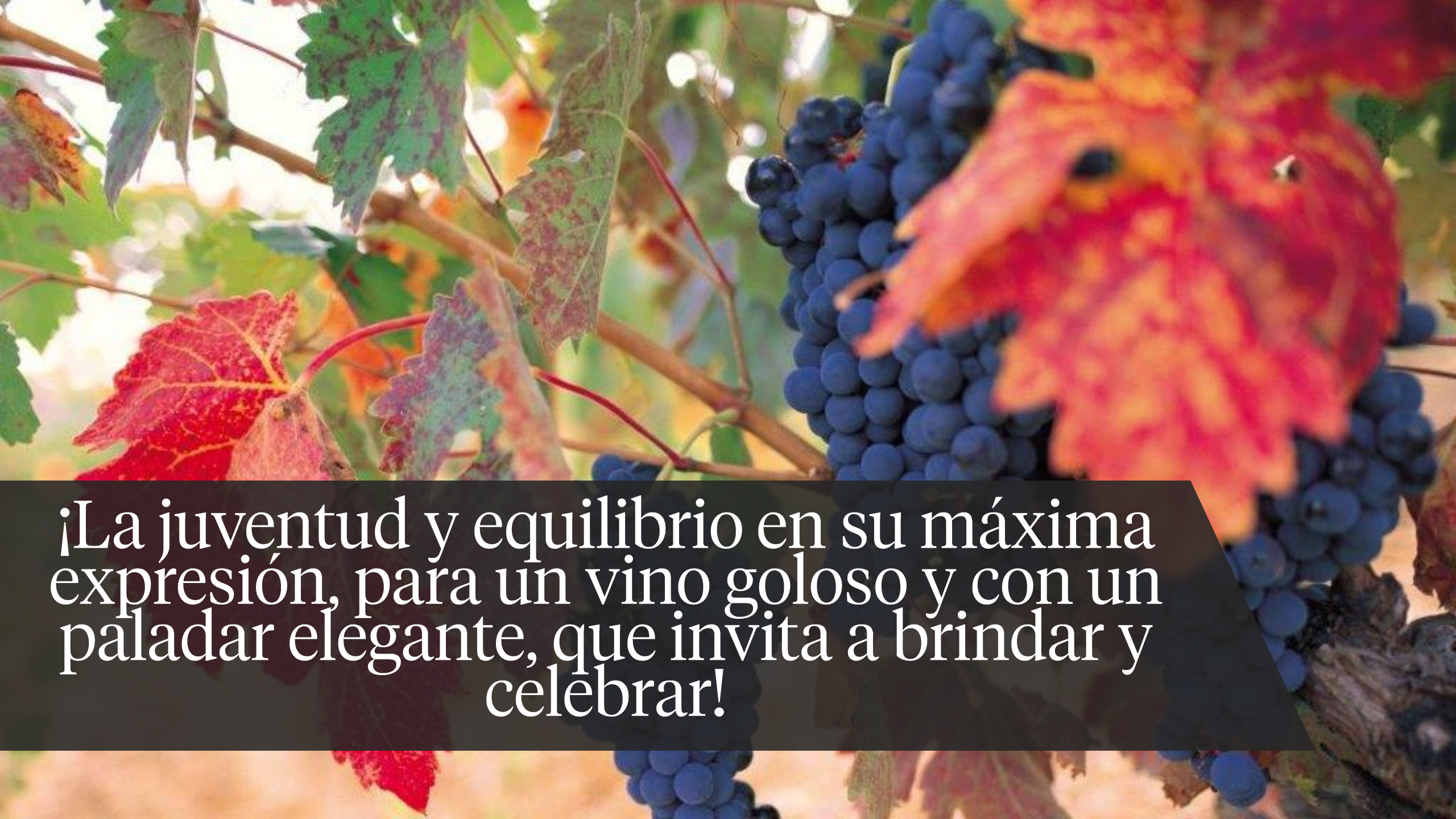


Abadía de San Quirce

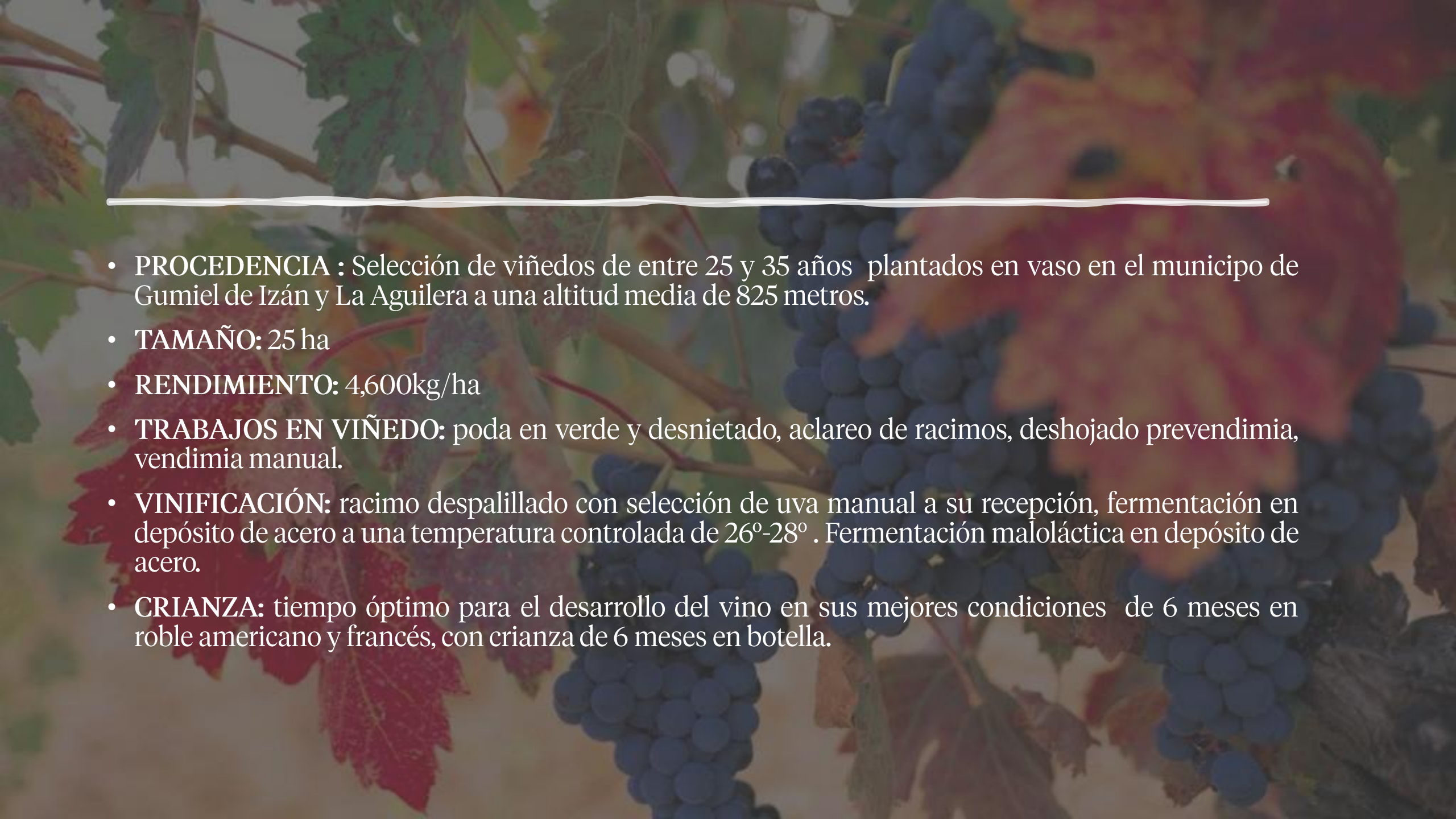
BODEGA — ESTD. 1998



ABADÍA SAN QUIRCE 6 MESES 2024



¡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 25 y 35 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**: 4,600kg/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 26°-28° . 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 :

Añada 2024: En general, las condiciones climatológicas de la añada se pueden resumir como, un invierno suave, sin grandes heladas y con abundantes precipitaciones, seguido de una primavera con temperaturas ligeramente más cálidas de lo esperado, y con precipitaciones, aunque desiguales, similares a los datos históricos, un verano más cálido y seco de lo que se podía esperar basándonos en datos de campañas anteriores, y un final de campaña marcado por las abundantes precipitaciones y la menor variación térmica entre el día y la noche de lo que suele ser habitual en la zona.

Las temperaturas acaecidas en la zona, acompañadas de las generosas precipitaciones registradas durante prácticamente todo el invierno, primavera y los meses de septiembre y octubre, permitieron a las plantas una correcta brotación y desarrollo desde mediados del mes de abril.



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 carnoso, taninos redondos, bien trabajados en la botella, adecuada acidez para darle frescura y chispa, centro carnoso, 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.



PUNTUACIONES / PREMIOS :

- 90 pts James Suckling
- 91 pts Guía Peñín
- 91 pts Tim Atkin 2024
- 91 pts Robert Parker – Wine advocate 2025

