



Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



ABADÍA SAN QUIRCE CRIANZA 2021



- El legado vitícola que ha ido pasando de padres a hijos desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días.
- Este vino procede de una rigurosa selección de nuestros diferentes viñedos plantados en vaso y con una edad media de 35 años, en el término de Gumiel de Izán y La Aguilera.
- Viñedos plantados en terrenos diferentes, principalmente terrenos calizo-arcillos, con alturas medias de más de 800 metros sobre el nivel del mar.
- Para la elaboración las uvas se despallan y fermentan en depósitos de acero, alcohólica y maloláctica.
- Para la crianza en barrica y ofrecer un óptimo equilibrio, pasan 12 meses en barrica de roble Americano y Francés. Posteriormente 16/20 meses de crianza en botella terminan de afinar un vino goloso y frutal.



- **PROCEDENCIA:** Uvas de viñedos con edad media de 40 años, en vaso en el municipio de Gumiel de Izán y La Aguilera.
- **TAMAÑO:** 35 ha
- **RENDIMIENTO:** 3900 kg/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 controlando la temperatura óptima.
- **CRIANZA:** tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones, aproximadamente 12 meses y el resto en botella para terminar de afinarse.



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.



NOTAS DE CATA :

NARIZ. Amplio, bien expuesto, con muchos matices, sobre todo frutales, finos tonos de crianza. Recuerdos de frutos silvestres (zarzamora, endrina), minerales (grafito, hierro) y de monte bajo (hierbas aromáticas, tonos balsámicos de piñones), toques discretos de crianza (maderas finas), fondo de hoja de tabaco.

BOCA. Bien constituido en la boca, cuerpo medio-alto y buena estructura tánica, con sensación de firmeza pero sin puntas rústicas, bien equilibrado en acidez, grado y cuerpo, con centro lleno y relieve, noble fuerza, sabroso, amplio y sugestivo en los aromas de boca, con protagonismo de los rasgos varietales que se proyectan a un largo y fino postgusto.

GASTRONOMÍA. Ribera de raza, con energía, adecuado para el maridaje regional, con los asados como bandera pero también con guisos (calderetas, estofados), arroces sabrosos, caza menor (sobre todo de pluma: pichón, perdiz estofada), cochinillo frito y legumbres (pochas con perdiz). Quesos de la región (castellano, zamorano), de leche de vaca o de mezcla, semicurados.



PUNTUACIONES / PREMIOS:

- **91 pts James Suckling**
- **92 pts Guía Peñín 2024**
- **92 pts International Wine Challenge Reino Unido 2023**
- **Oro Sélections Mondiales des Vins CANADA 2024**
- **Medalla plata TEXSOM AWARDS 2023**
- **Medalla plata Decanter 2023**
- **Medalla bronce CATHAY HONG KONG INT. WINE&SPIRIT**
- **Medalla plata San Francisco International Wine Competition 2024**
- **Oro Wines from Spain 2025 – Mundus Vini**

