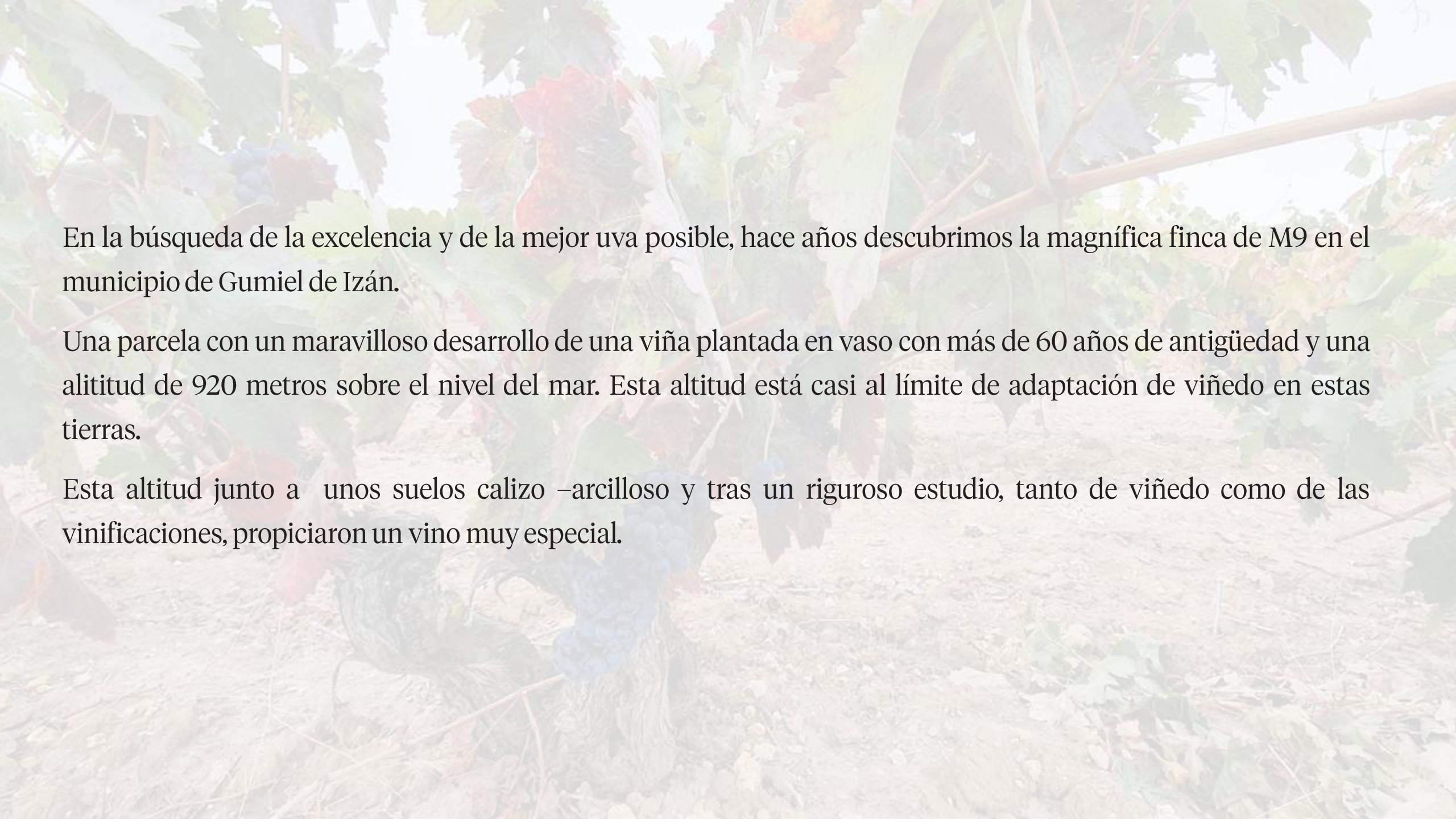


# Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



**ABADÍA SAN QUIRCE M9 2022**



En la búsqueda de la excelencia y de la mejor uva posible, hace años descubrimos la magnífica finca de M9 en el municipio de Gumiel de Izán.

Una parcela con un maravilloso desarrollo de una viña plantada en vaso con más de 60 años de antigüedad y una altitud de 920 metros sobre el nivel del mar. Esta altitud está casi al límite de adaptación de viñedo en estas tierras.

Esta altitud junto a unos suelos calizo –arcilloso y tras un riguroso estudio, tanto de viñedo como de las vinificaciones, propiciaron un vino muy especial.

**PROCEDENCIA :** Uvas de viñedos con más de 65 años plantados en vaso en Gumiel de Izán a una altitud de 920 metros sobre el nivel del mar.

**TAMAÑO:** 4,2 ha

**RENDIMIENTO:** 2,900kg/ha

**TRABAJOS EN VIÑEDO:** poda en verde y desnietado, aclareo de racimos, deshojado prevendimia, vendimia manual en cajas de 14 kg con transporte rápido a bodega.

**VINIFICACIÓN:** racimo despallado con selección de uva manual a su recepción, fermentación en tina de roble francés de 6,000 litros. Fermentación maloláctica en roble francés.

**CRianza:** tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones, aproximadamente 12 meses roble francés y el resto en botella.

**CLIMATOLOGÍA :** La añada 2022 en Ribera terminó marcada por unas altas temperaturas y escasez de lluvias.

La ola de calor que se sufrió en toda la Península Ibérica durante los días centrales del mes de julio y agosto, fue muy intensa en la zona. Esta ola de calor llegó a dejar nuevos récords de temperaturas máximas, que provocaron un intenso estrés en el viñedo, llegando a cerrar las plantas los estomas de las hojas y frenando la evolución habitual del ciclo del viñedo.

A primeros de Julio, se sufrieron también tormentas en forma de granizo, que hizo que algunas parcelas sufrieran pérdidas de racimos y que la planta no pudo recuperar en las siguientes semanas.

Sin embargo, la sanidad de la uva fue muy buena. Si se vio disminuida la cantidad de kilos, provocada por un menor tamaño de la baya.

## NOTAS DE CATA :

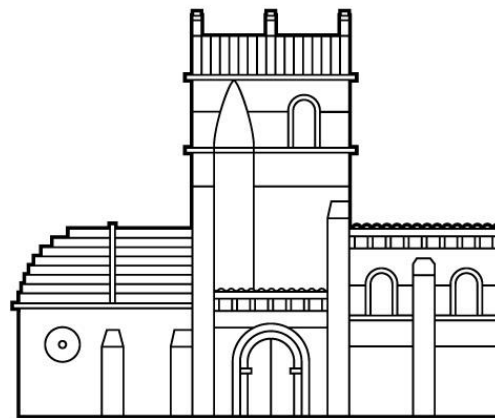
**NARIZ.** Expresivo, elegante. Destacan los rasgos frutales, con vivo recuerdo de uvas en sazón y toques de frutillos de ribazo (endrina, zarzamora) y notas minerales (tierra fresca) que identifica a una buena Tempranillo de la Ribera de Burgos, junto con los recuerdos de monte bajo, flores azules y el elegante fondo de tinta varietal; la madera no se deja ver en demasía pero sí sus beneficiosos efectos.

**BOCA.** Con el cuerpo y la consistencia que se esperan de un tinto de la Ribera del Duero, pero con elegante sensación de fluidez gracias al gran equilibrio que proporciona la acidez y a unos taninos civilizados de fruta madura, que le dan relieve pero no son rústicos. Vino que llena la boca y también las sensaciones aromáticas por vía retronasal, donde se reproducen fielmente los aromas percibidos en la nariz, proyectados a un postgusto largo y sugerente.

**GASTRONOMÍA.** Tinto con nervio y consistencia para complementar a la perfección los clásicos asados castellanos (cochinillo, lechazo, cabrito), así como carnes rojas (buey) a la parrilla y otros asados (codillo de cerdo al horno, silla de ternera), guisos de carne (jarrete de vaca). Buen compañero de las legumbres, aunque no es recomendable la presencia de chacinas ahumadas, y de los platos de caza de pluma (perdiz estofada e incluso con escabeche ligero).

## **PUNTUACIONES / PREMIOS :**

- **94 pts Guia Peñin 2024**
- **93 pts Miquel Hudin**
- **BACCHUS DE ORO on XX CONCURSO INTERNATIONAL BACCHUS WINES 2023.**
- **93 pts James Suckling 2023**
- **97 pts Guía Proensa 2023**
- **Medalla de Oro International Wine Challenge United Kingdom 2023**
- **91 pts James Suckling**
- **92 pts Tim Atkin 2024**
- **99 pts Guia Proensa 2025**



# Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998