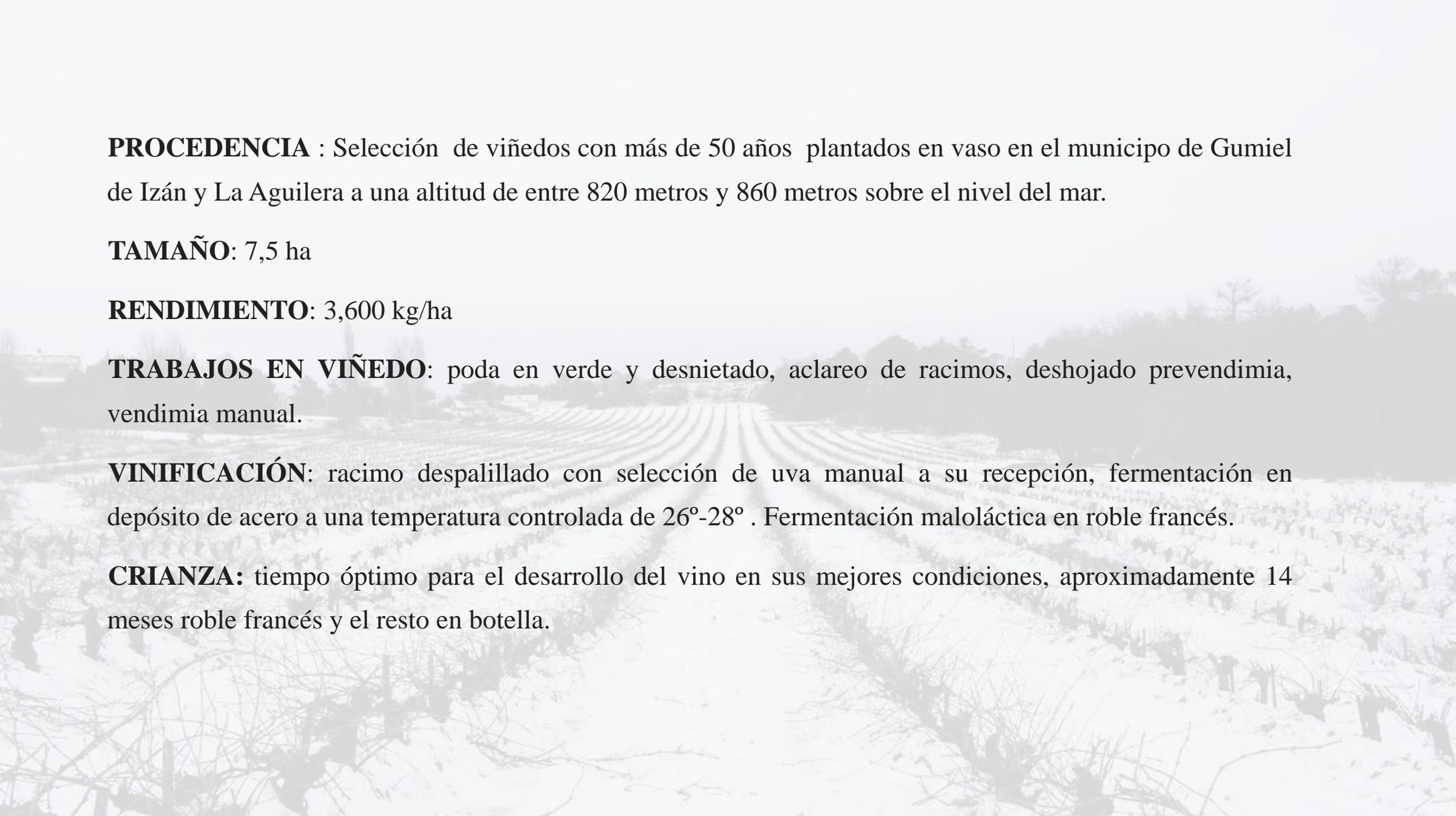


Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



ABADÍA SAN QUIRCE RESERVA 2016



PROCEDENCIA : Selección de viñedos con más de 50 años plantados en vaso en el municipio de Gumiel de Izán y La Aguilera a una altitud de entre 820 metros y 860 metros sobre el nivel del mar.

TAMAÑO: 7,5 ha

RENDIMIENTO: 3,600 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 a una temperatura controlada de 26°-28° . Fermentación maloláctica en roble francés.

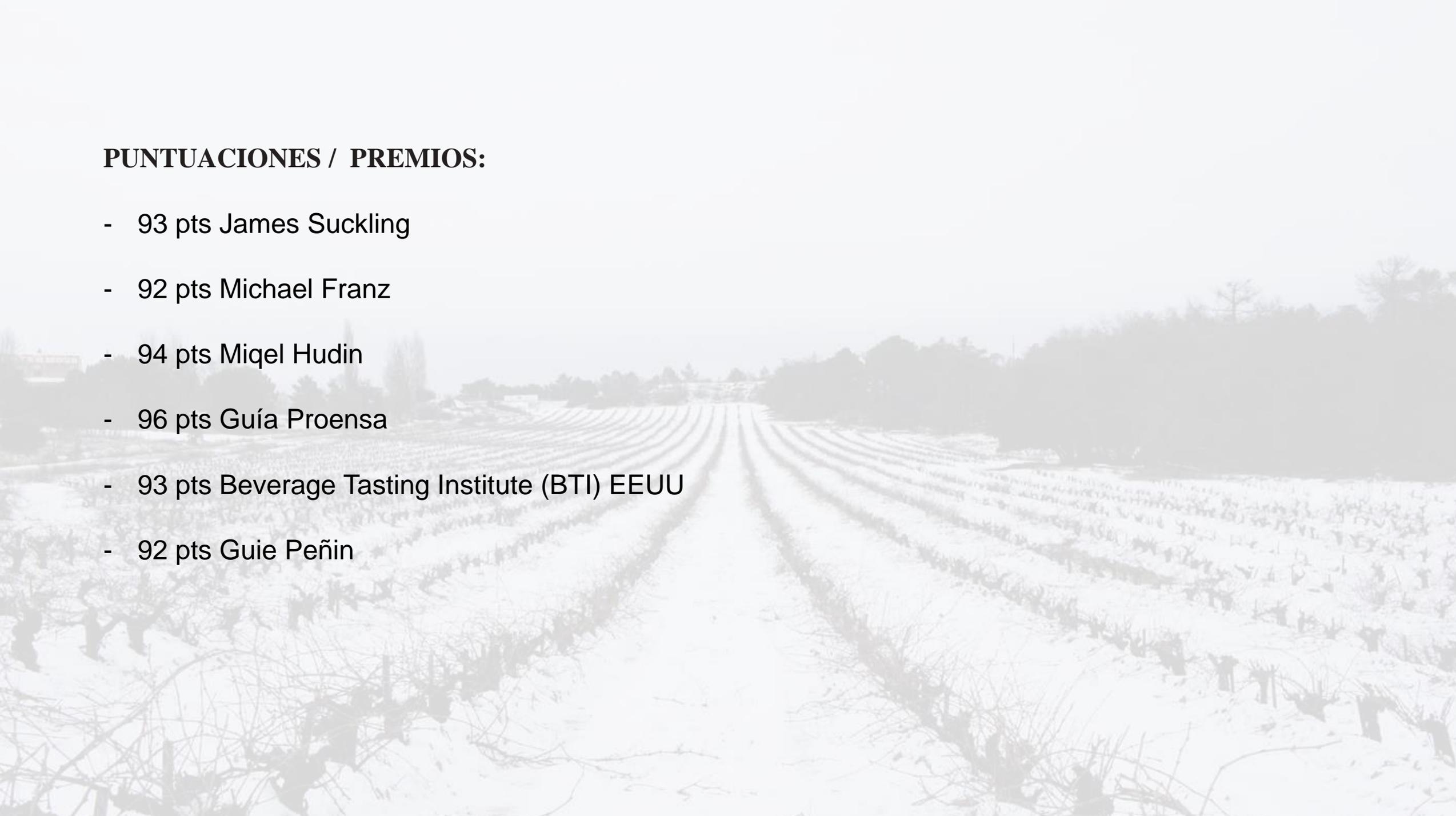
CRianza: tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones, aproximadamente 14 meses roble francés y el resto en botella.

CLIMATOLOGÍA : La añada 2016 ofreció un invierno con una pluviometría más baja de lo habitual, la primavera fue la encargada de demostrar las extremas condiciones que caracterizan a la Ribera del Duero, ya que si bien las lluvias fueron abundantes en este periodo, las temperaturas bajas retrasaron el brote de la vid más de lo habitual. Así, el ciclo ya comenzó con cierto retraso, que se fue regulando poco a poco a lo largo del final de primavera y principios del verano para hacerse aún más acusado durante el momento de la maduración.

El verano se caracterizó por las altas temperaturas registradas durante buena parte del mes de julio, agosto y parte de Septiembre junto a la escasez de agua, incidió en un acusado retraso en el momento de la maduración, en especial en las plantas más jóvenes y en aquellas situadas en terrenos más áridos.

Las inmejorables condiciones climáticas habidas en los meses de septiembre y octubre, junto con la impecable sanidad del cultivo registrada, nos permitieron disponer de la correcta maduración de las uvas para proceder a su recogida en el momento óptimo, lo que ha supuesto una vendimia muy estudiada para cada parcela que se ha extendido más de lo habitual en el tiempo.

La Cosecha 2016 recuerda a las de los primeros 90, de las que resultaron vinos de guarda de probada longevidad y vinos jóvenes frescos y frutales.



PUNTUACIONES / PREMIOS:

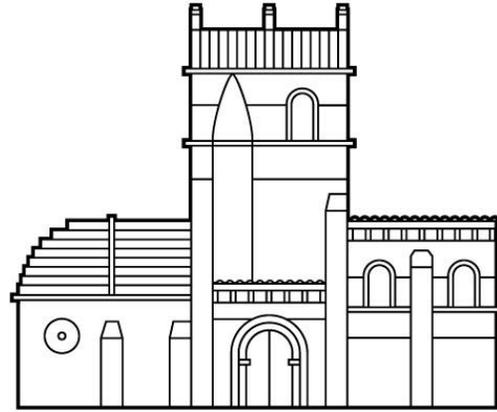
- 93 pts James Suckling
- 92 pts Michael Franz
- 94 pts Miquel Hudin
- 96 pts Guía Proensa
- 93 pts Beverage Tasting Institute (BTI) EEUU
- 92 pts Guie Peñin

NOTAS DE CATA :

NARIZ. Nariz elegante, rica en matices, sensación de profundidad y de unidad (engarzado). La base aromática esta constituida por finos rasgos de frutos negros maduros (recuerdos de zarzamora, casís y endrina) y algunos toques florales (lirio) y balsámicos (monte bajo), con bien engrazados apuntes de crianza (especias, como la canela y la pimienta negra, maderas finas), notas de hoja de tabaco y de té, fondos de tinta muy sugestivos.

BOCA. Con volumen y consistencia, cuerpo notable, centro carnosos y un punto graso, taninos firmes pero bastante domados por la crianza, buena acidez, maderas conjuntadas (se percibe el efecto de la crianza pero no la barrica), sabroso, expresivo y bien desarrollado en los aromas de boca, con fino bouquet especiado sobre base de uvas en sazón, largo y amplio postgusto.

GASTRONOMÍA. Reserva con muchos matices y con noble fuerza para combinar con platos grasos y especiados, perfecto con los asados castellanos, sobre todo con cochinillo; también con guisos como el rabo de toro o el osso bucco, platos de caza tanto menor (arroz con liebre) como mayor (estofado de corzo) y legumbres (cocido madrileño). Quesos curados de mezcla de leches.



Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998