

Abadía de San Quirce

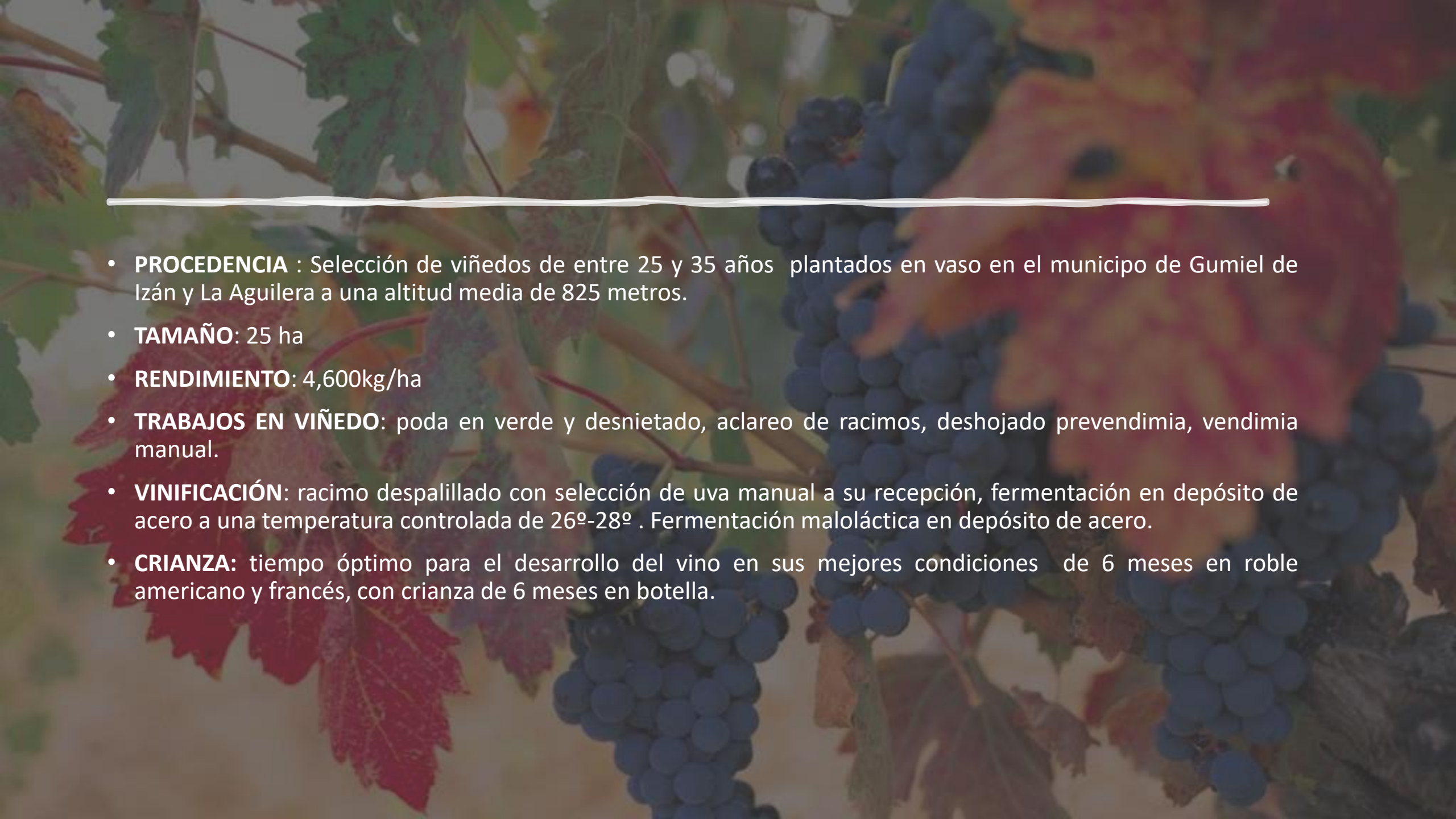
BODEGA — ESTD. 1998

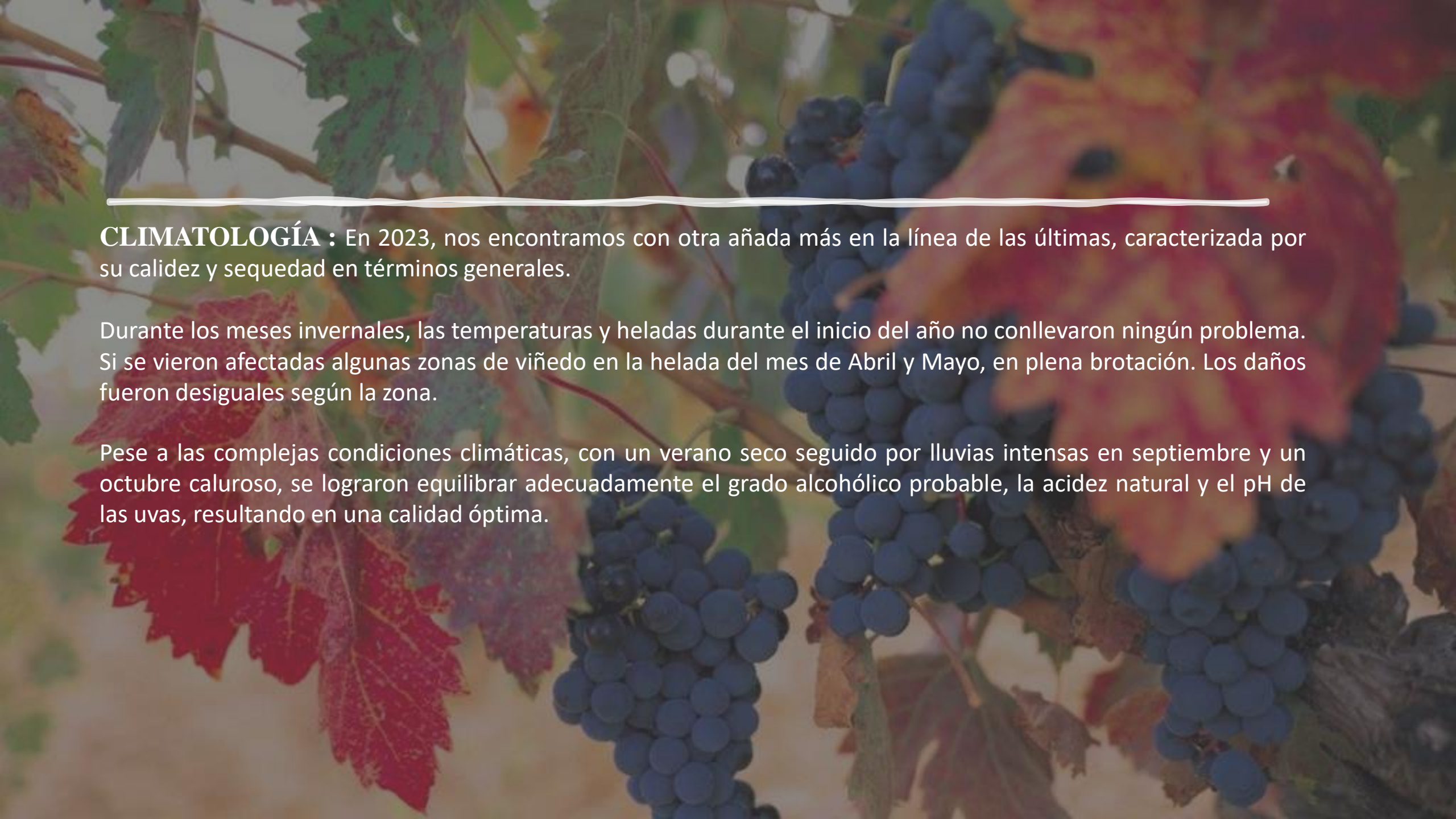


ABADÍA SAN QUIRCE 6 MESES 2023



¡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 26º-28º . 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 : En 2023, nos encontramos con otra añada más en la línea de las últimas, caracterizada por su calidez y sequedad en términos generales.

Durante los meses invernales, las temperaturas y heladas durante el inicio del año no conllevaron ningún problema. Si se vieron afectadas algunas zonas de viñedo en la helada del mes de Abril y Mayo, en plena brotación. Los daños fueron desiguales según la zona.

Pese a las complejas condiciones climáticas, con un verano seco seguido por lluvias intensas en septiembre y un octubre caluroso, se lograron equilibrar adecuadamente el grado alcohólico probable, la acidez natural y el pH de las uvas, resultando en una calidad óptima.



PUNTUACIONES / PREMIOS :

90 pts Guía Proensa

90 pts James Suckling

90 pts Guía Peñín

Medalla de Plata Decanter 2023

Medalla plata USA WINE RATINGS 2024



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

