



# Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



**ABADÍA SAN QUIRCE CRIANZA 2020**





- 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 despalillan 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 35 años, en vaso en el municipio de Gumiel de Izán y La Aguilera.
- **TAMAÑO**: 35 ha
- **RENDIMIENTO**: 4,100 kg/ha
- **TRABAJO 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 :

Añada 2020: Contó con unas temperaturas medias durante los primeros meses del año, algo más elevadas de lo habitual. Invierno más suave de lo esperado junto a una primavera más cálida que otros años.

Como resumen global de toda la campaña, se puede concluir que las temperaturas han variado tan solo unas pocas décimas de grado con respecto a los datos esperados. Las temperaturas acaecidas, acompañadas de las precipitaciones registradas durante la primavera, principalmente en el mes de abril, permitieron a las cepas una buena brotación.

La maduración se desarrolló de manera correcta y favorecida por la práctica ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre, los intensos cambios térmicos día/noche, y la buena luminosidad de los días. Estos factores llevaron a que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, lo que hizo que se prolongase en el tiempo más que en pasadas campañas, decidiendo el momento óptimo de vendimia para cada una de las parcelas, llegando de esta manera el fruto a las bodegas con una maduración idónea, tanto azucarada como polifenólica, y con un perfecto estado sanitario.







## 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 2023**

**- 92 pts International Wine Challenge Reino Unido 2023**

**- Medalla plata TEXSOM AWARDS 2023**

**- Medalla plata Decanter 2023**



