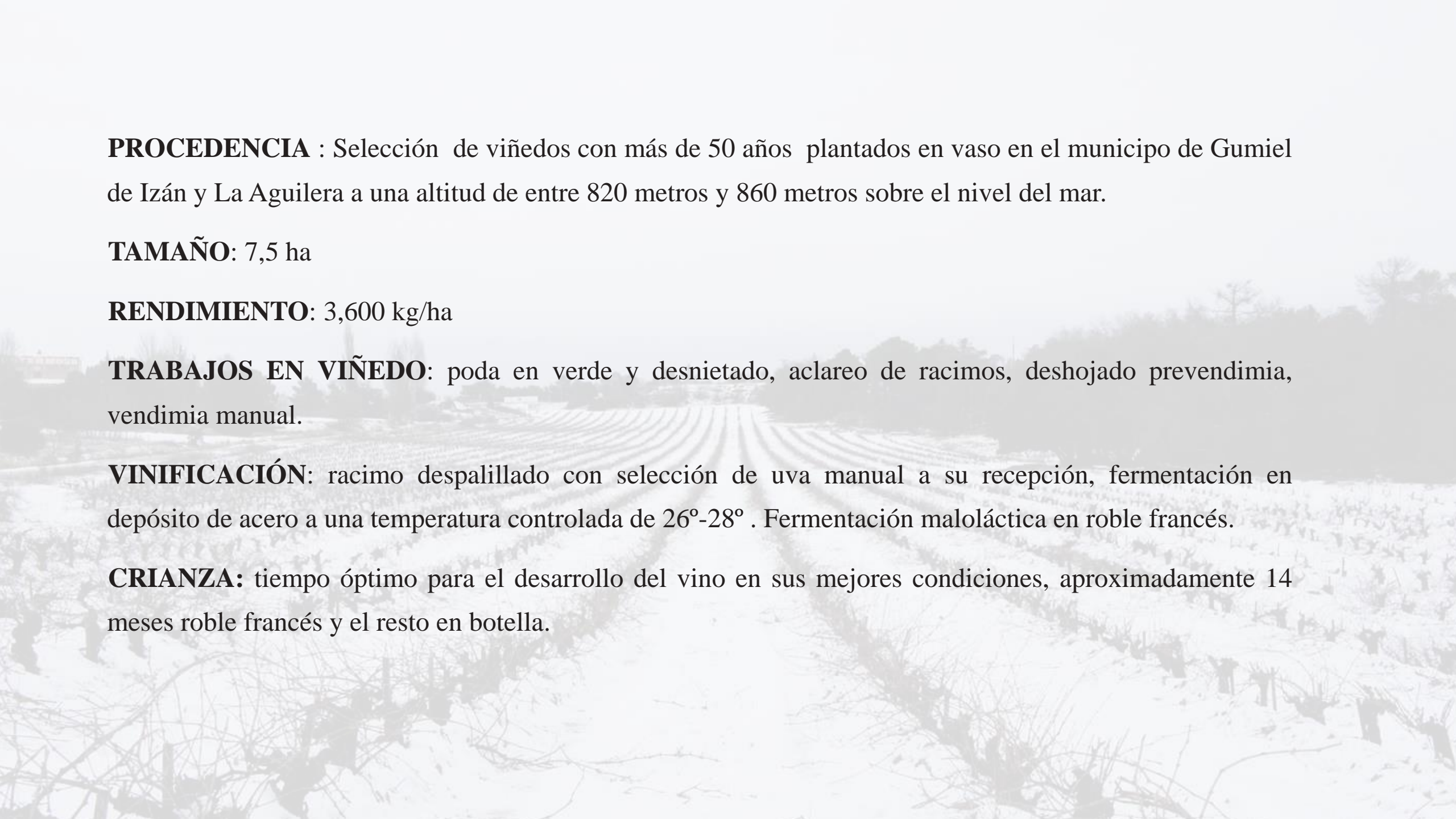


# Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



**ABADÍA SAN QUIRCE RESERVA 2018**



**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 :**

Tras las severas heladas de finales de abril que causaron una pérdida de cosecha del 60% y la peor sequía de la serie histórica acaecida durante la campaña de 2017, las plantas pasaron a su reposo invernal. Durante el invierno se sufrieron varias heladas, sin consecuencias al estar en parada vegetativa la planta.

Un verano con temperaturas en la media y unos meses de Septiembre y Octubre ligeramente superiores a la media, permitieron una excelente maduración, con uva sana.



## **PUNTUACIONES / PREMIOS:**

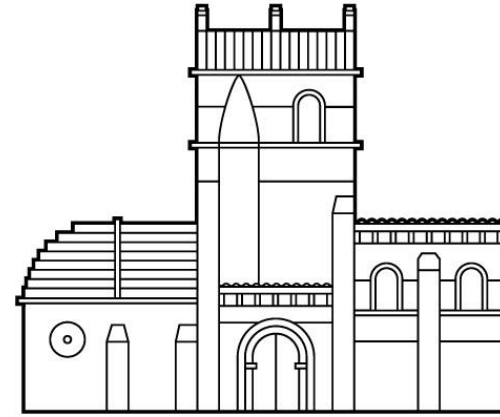
- 93 pts James Suckling
- 96 pts Guía Proensa
- 93 pts Beverage Tasting Institute (BTI) EEUU
- 92 pts Guía Peñin
- Gran Zarcillo Oro 2023

## **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 engarzados apuntes de crianza (especies, 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