

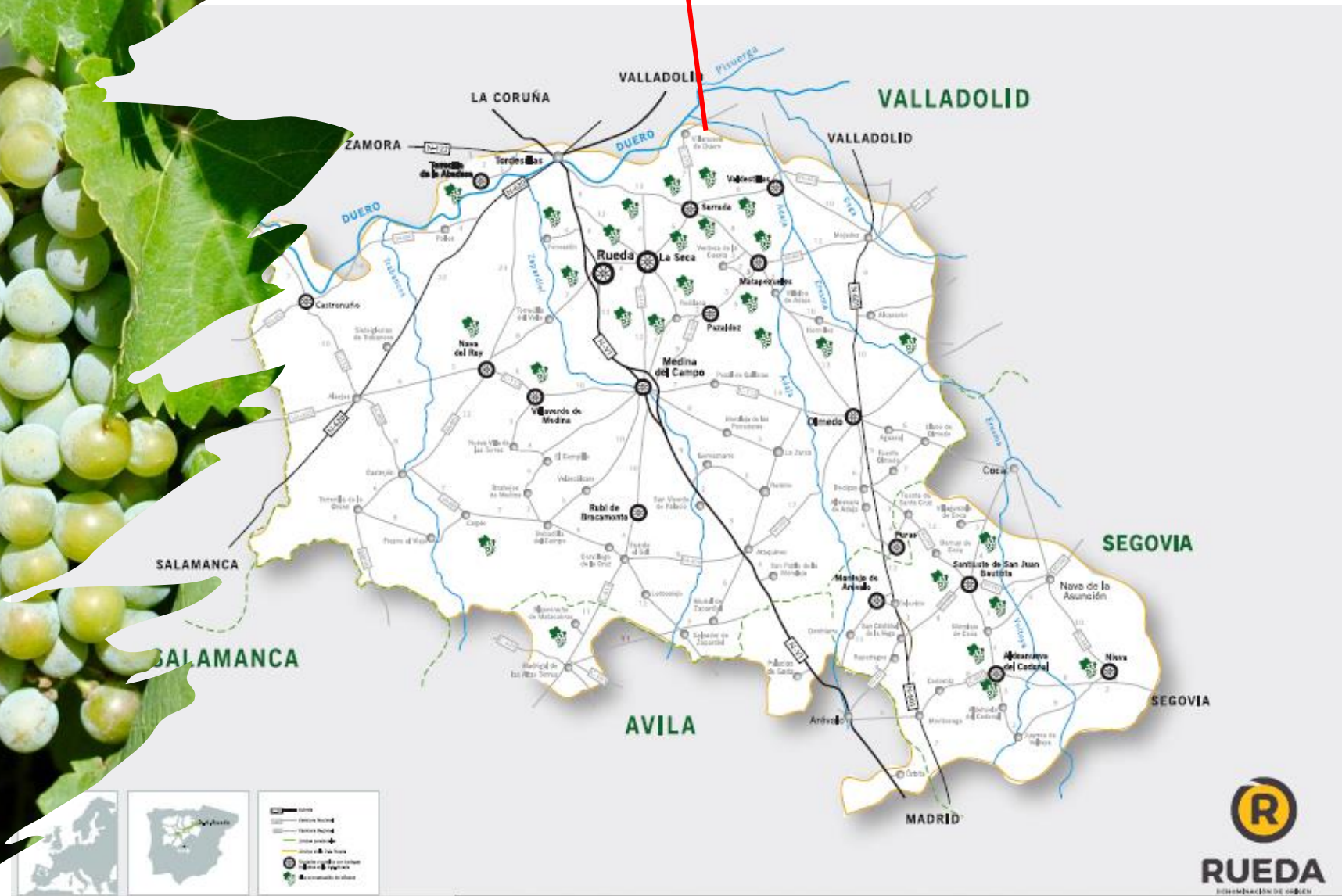
Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



ABADÍA SAN QUIRCE VERDEJO SOBRE LÍAS 2022

Villanueva de Duero (Valladolid)





PROCEDENCIA : Uvas de viñedos plantados en vaso en el municipio de Villanueva de Duero, en torno a los 675 metros sobre el nivel del mar.

TAMAÑO: 7,2 ha

RENDIMIENTO: 4,500 kg/ha

TRABAJOS EN VIÑEDO: poda en verde y desnietado, aclareo de racimos, deshojado prevendimia, vendimia manual.

VINIFICACIÓN: tras una vendimia nocturna que preserva la frescura del fruto, se realiza un prensado suave para extraer el mosto, y fermentación alcohólica controlada a baja temperatura para favorecer la conservación de aromas más volátiles. Posteriormente se cría sobre sus lías durante tres meses.

CRianza: crianza 3 meses sobre sus lías finas



CLIMATOLOGÍA : La añada 2022 se preveía corta, dada la escasez de agua durante el último año, pero las lluvias recogidas en los primeros días de septiembre han sido muy oportunas.

El año predominantemente seco ha influido positivamente en la cosecha en términos de concentración organoléptica, calidad y sanidad, y las lluvias de última hora han permitido redondearlo en cuanto a la cantidad. Además, las condiciones climatológicas suaves del resto de la campaña de vendimia durante todo el mes de septiembre han permitido que el ritmo de entrada de uva en la bodega haya sido lento, lo que resulta ideal para obtener vinos de alta calidad.



PUNTUACIONES / PREMIOS :

- 92 pts Miquel Hudin
- 92 pts James Suckling
- 90 pts Guía Peñín
- 93 pts Guía Proensa

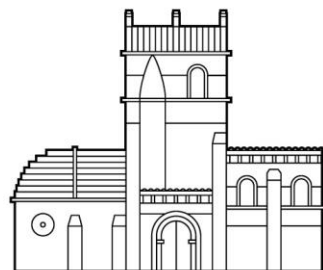


NOTAS DE CATA :

NARIZ. Fragante y varietal, con intensidad bien mantenida pero sin sensaciones exóticas. Sobrios aromas frutales de la gama de los herbáceos frescos, con recuerdos de heno segado y apuntes de hinojo, notas de frutas blancas (peras de agua) y fino apunte mineral (pedernal).

BOCA. Equilibrado, con cierto volumen y estupenda acidez, centro ligeramente glicérico, buena acidez, tacto casi sedoso, seco, amable, sabroso, amplio y sugestivo en los aromas de boca, con protagonismo frutal-herbáceo y sensación de frescura, fino toque amargo de salida, final frutal.

GASTRONOMÍA. Buen vino de aperitivo, con pescados fritos, crustáceos cocidos, navajas a la plancha y conservas de mariscos (almejas, berberechos). También con entradas, como ensaladilla y sopas frías, pescados blancos (va muy bien con rebozados a la romana: merluza, pescadilla, calamares, incluso bacalao), sepia a la plancha y hojaldres salados. Quesos cremosos tipo brie.



Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998

