



# Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



## ABADÍA SAN QUIRCE TRASCONVENTO 2021

Este vino procede exclusivamente de un viñedo ubicado en la localidad de La Aguilera, población burgalesa de la D.O. Ribera del Duero.

Fue plantado con la variedad tinta fina en el año 1.942, en vaso, como se hacía tradicionalmente en esa época. Está situado justo detrás del Convento de San Pedro Regalado y de ahí le viene su nombre, Trasconvento.

Se trata de un viñedo de 0,4 has, con suelo arenoso, muy pobre, que apenas llega a los 1.400 kg/ ha de rendimiento.

Se trabaja de forma totalmente manual para preservar este legado. Tanto las labores que se le realizan a lo largo del año se realizan con el máximo esmero y delicadeza, así como la vendimia, momento en el que se vendimian con una primera selección en el propio viñedo.

Los racimos se transportan en un plazo máximo de ½ hora en cajas de 15 kg para de esta forma evitar alteraciones en las cualidades de estas extraordinarias uvas.

Una vez que tenemos la uva en la bodega ésta se selecciona y despalilla con sumo cuidado y se introduce en un huevo de hormigón para realizar en primer lugar una maceración prefermentativa durante 5 días a 4 grados de temperatura.

Posteriormente se realiza la fermentación alcohólica y una vez prensado el vino hace la fermentación maloláctica en ese mismo huevo de hormigón.

La crianza se lleva a cabo en dos únicas barricas de roble francés durante un periodo de al menos 12 meses. Una vez que finalizada el vino se embotella y se conserva adecuadamente hasta el momento de salir al mercado.



**PROCEDENCIA :** Uvas de viñedos , plantados en vaso en La Aguilera, en 1942.

**TAMAÑO:** 0.4 ha

**RENDIMIENTO:** 1400kg/ha

**TRABAJO EN VIÑEDO:** poda en verde y desnietado, aclareo de racimos, deshojado prevendimia, vendimia manual en cajas de 15 kg con transporte rápido a bodega.

**VINIFICACIÓN:** racimo despallado con selección de uva manual a su recepción, fermentaciones en huevo de hormigón.

**CRianza:** tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones, aproximadamente 12 meses en roble francés y el resto en botella.



**CLIMATOLOGÍA** : La añada 2021 en Ribera ha resultado bastante brillante después de algunos temores de tener una temporada de crecimiento demasiado cálida y seca.

El invierno y la primavera de 2021 fueron de secos a muy secos. En abril empezamos a tener algunas lluvias y se temía que fuera demasiado poco y demasiado tarde. Una primavera bastante fresca no ayudó ya que el crecimiento fue lento.

La floración sucedió antes de lo esperado y se prolongó, lo que provocó irregularidades en el cuajado. Se esperaba un gran trabajo de limpieza.

El verano, aunque seco, tuvo temperaturas muy moderadas exceptuando dos semanas de calor. Las lluvias volvieron en septiembre y condicionaron la recogida de la uva..

A pesar de que los días fueron calurosos, las noches fueron inusualmente frías, lo que llevó a una temperatura promedio más baja de lo habitual. La maduración fue de 7 a 10 días por detrás de 2020.



## NOTAS DE CATA :

**NARIZ.** Compleja y amplia, impecable base frutal y un magnífico ensamblaje. Notas amables de balsámicos bien trabajados y una madera muy integrada.

**BOCA.** Muy sabroso , expresivo y buen cuerpo. Es muy elegante y largo en bouquet. Delicado en la complejidad de sabores, sin aristas y muy sutil.

**GASTRONOMÍA.** Tinto con una fantástica capacidad de acompañar cualquier tipo de comida.

Pasamos por la gama de animales caza, dada la frescura del vino, capaz de maridar con los especiados y aromas intensos. Estofados y guisos con carne roja o blanca.

Quesos, sobre todo de oveja, aumentan lo jugoso del vino en su acompañamiento.

Chocolates con alto porcentaje de cacao, ofrecen una armonía perfecta para finalizar una comida.



## PUNTUACIONES / PREMIOS

Abadía de San Quirce Trasconvento 2021: 93 pts Tim Atkin 2024

Abadía de San Quirce Trasconvento 2021: 99 pts Guia Proensa 2025



