



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 1942, 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

TRABAJOS 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.



PUNTUACIONES / PREMIOS

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

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



NOTAS DE CATA :

NARIZ. Elegante, sofisticado, amplio, profundo. Muchos matices aromáticos bien definidos y bien engarzados, con fino desarrollo y vida por delante. Base aromática varietal, con recuerdos de frutos negros de ribazo, toques minerales y florales; bouquet especiado, toques de hojas de té y de tabaco, monte bajo y café natural, fondo de tinta.

BOCA. Excelente equilibrio en la boca, con cuerpo y centro carnosos, consistente y un punto untuoso (evidente sobre todo en la salida), taninos firmes pero bien domados por la crianza, fresca acidez que compensa el alcohol, sabroso, expresivo y elegante en los aromas de boca, con desarrollado bouquet sobre fondo neto de frutas en sazón, largo y amplio posgusto.

GASTRONOMÍA. Tinto rico en sutiles matices pero con suficiente energía para compensar las fragancias de platos especiados, como los de caza (mejor con caza de pluma, tipo pichón o perdiz), los estofados o guisos como el jarrete de vaca, el osso-bucco o el rabo de toro; las carnes rojas permiten su despliegue aromático sin interferir, lo mismo que los asados (tiene acidez y taninos suficientes para combatir la grasa de un lechazo, por ejemplo) o el cochinillo frito. Quesos curados de leche de oveja.



