



ABADIA RETUERTA LE DOMAINE
D.O.P. VINO DE PAGO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: 70% Sauvignon Blanc, 30% Verdejo.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 6 Meses en barricas de roble francés (fermentación y reposo)

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Limpio y brillante, casi pálido.



De entrada, aromas de fruta fresca: manzana granny-smith y pomelo, con suaves toques florales y herbáceos de hinojo, anís estrellado, flor de acacia y azahar, para dar paso a fruta blanca, madura e intensa: pera y melón, y toques de fruta de hueso, nectarina.



Su untuosidad en boca sorprende y percibimos aún más su carga aromática. Su elegancia y su refrescante y largo final dan lugar a un equilibrio perfecto. Resultado de una añada cálida y excelente maduración. Se afinará en botella durante los próximos años.



Arroces de pescado, Pollo asado, Pescado blanco al horno, Quesos curados, Ahumados.



La Bodega

Nuestros vinos son el hilo conductor de la historia de Abadía Retuerta. Producidos a partir de la selección de las mejores uvas de nuestros pagos, entre nuestra propuesta encontrará una decidida apuesta por los vinos de terruño. Somos una bodega con una filosofía de trabajo que radica en la vinificación por pagos y el movimiento del vino exclusivamente por gravedad (una iniciativa que aúna el respeto por las prácticas tradicionales de elaboración de nuestro producto, con la reducción del impacto ambiental de la bodega).