



ABADIA RETUERTA CUVÉE PALOMAR

D.O.P. VINO DE PAGO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 24 Meses en barricas de roble francés (20% nuevas).

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C, recomendamos decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER



Violáceo, intenso.



Intensidad alta, fruta roja frambuesa, fresa fresca, regaliz rojo, maderas finas, notas de pastelería.



En boca elegante, fresco, equilibrado, cremoso y aterciopelado



Pato asado, Carnes rojas, Caza de pluma, Bacalao.

Abadía Retuerta Cuvée El Palomar es el renacimiento de uno de los vinos más esperados de la prestigiosa bodega vallisoletana afincada en la 'Milla de Oro'. Con él recuperan el concepto y estilo de su antiguo Cuvée: finura, elegancia y "savoir faire". Una muy limitada edición de tan solo 1.467 botellas.



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).