



ABADIA RETUERTA PETIT VERDOT

D.O.P. VINO DE PAGO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Petit Verdot.

Alcohol: 15,0%

Reposo: 17 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%).

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 18 ° C, recomendamos decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color negro con reflejos violáceos que tinte la copa.



Nariz compleja y poco común, con notas de flores secas, cáscara de cítricos y especias.



Un vino tremendamente fresco en boca, amplio y elegante con taninos muy delicados.



Embutidos, Carnes blancas, Arroces de carne.



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).