



ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

D.O.P. VINO DE PAGO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 3% Merlot.

Alcohol: 14,5%

Reposo: 12 Meses en barricas de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 10 años

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color Granate, capa cubierta.



Intensidad aromática alta con notas de fruta negra madura (zarzamoras, ciruelas) a los que se unen aromas balsámicos y especiados (pimienta, clavo).



Envolvente, fresco, cremoso y largo en boca. Con cuerpo, donde destaca el tacto de unos taninos de marcada personalidad, muy amables, de gran finura. Un vino sabroso, una apuesta segura.



Risottos, Carnes rojas a la parrilla, Quesos curados, Cordero asado, Pescado azul, Carnes blancas con salsa, Jamón ibérico de bellota, Caza de pluma, Setas.



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).