ABADIA RETUERTA PAGO GARDUÑA
D.O.P. VINO DE PAGO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Syrah.
Alcohol: 14,5%
Reposo: 16,5 meses en barricas de roble francés.
Capacidad de Guarda: 10 años
Temperatura de Servicio: Servir a 17 º C, recomendamos decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color con especial intensidad, muy saturado.

En nariz hay una explosión de fruta negra, ciruelas, zarzamoras de campo, picotas, con toques golosos de caramelos de violeta y un fondo de pan tostado, brioche, panettone... de gran franqueza y complejidad.

En boca roza la perfección con una entrada suave y elegante para luego dar paso a una inusitada gran carga frutal. Increíblemente expresivo, destaca por su sensual intensidad. Estructurado y largo, llama la atención la de nobleza del tacto de sus taninos que tapizan el paladar, con un suave final fresco, casi vegetal, que equilibra y armoniza de forma precisa su frutosidad. Un vino interminable, de una variedad cada vez más adaptada a nuestro terruño que nos proporcionará muchas alegrías.

Jamón ibérico de bellota, Carne de buey, Pescado blanco en salsa, Setas, Salsas complejas, Embutidos, Carnes rojas a la parrilla

ABADIA RETUERTA

CRAFTED SPANISH WINES

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).