Club de Vinos
El Corte Inglés

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2019



BODEGA
Abadía Retuerta

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Protegida Abadía Retuerta

VARIEDAD DE UVA
64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

PREMIOS
92 puntos Parker, 94 puntos James Suckling, 96 puntos Gourmets y 94 puntos Peñín

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
La finca de Abadía Retuerta situada en Sardón de Duero (Valladolid) cuenta con 180 hectáreas de viñedo, en su interior alberga 54 pequeñas parcelas situadas a 720 metros las colindantes a la abadía y las de la otra orilla del río Duero a 850 metros de altitud.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Fermentación realizada en pequeños tanques de acero inoxidable donde también se llevó a cabo la maloláctica. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA
De color rojo oscuro. Nariz limpia y atractiva, con aromas fruta roja, grosella, frambuesa, cereza con ligeras notas herbáceas, mentoladas y un sutil toque cremoso. En boca es suave, refrescante y amable, con taninos de gran calidad, finos, maduros, bien integrados que proporcionan un largo y aromático final.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Vino muy versátil dada su estupenda suavidad e integración gustativa.

Agustí Peris - Wine Director del restaurante Refectorio de Abadía Retuerta



REGIÓN DE ELABORACIÓN
El río Duero es el que vertebra el paisaje y determina el carácter del terruño de Abadía Retuerta. Un arduo trabajo, el realizado por manos expertas, que comenzó con la identificación de las diferentes parcelas de viñedo en función de la variedad plantada, el tipo de suelo, la exposición, la altitud, entre otras tareas para asentar sus preciadas vides. La singular peculiaridad y su gran variedad de suelos hacen únicos e inimitables los vinos de Abadía Retuerta. Suelos calizos, molasas arcillo-calizas, sedimentos arcillosos, arenas o gravas arenosas. En el Valle del Duero durante el ciclo de la vid se producen grandes oscilaciones de temperatura, entre el día y la noche, unido a sus suelos pobres, hacen que se den condiciones ideales para el cultivo de la vid.