



Abadía de San Quirce

BODEGA - ESTD. 1998

Abadía de SAN QUIRCE

M9 2019

NOTA DE CATA

Es un vino que procede exclusivamente de viñedos situados en el término de Gumiel de Izán, plantados hace 60 años a una altitud de 920 metros.

Estos viñedos con una escasa producción de uva, que se encuentran en el límite de adaptación del viñedo a estas tierras, producen unas uvas realmente especiales.

Vino con color picota intenso y de capa alta. Una nariz muy equilibrada, con notas de fruta, balsámicas y especiadas. En boca se trata de un vino fresco, sedoso, fino, elegante y con gran persistencia, recordando a los grandes vinos atlánticos.



FICHA TECNICA

CONTRAETIQUETA

- Cosecha 2019

COMPOSICION VARIETAL:

- Tinta fino 100%

CRIANZA

- Fermentación maloláctica en barrica

14 meses en barrica

DETERMINACIONES ANALITICAS

- Grado alcohólico: 15 % Vol
- Acidez total: 4,56 g/l.
- Acidez volátil: 0,65 g/l.
- pH: 3,78
- Sulfuroso total - 54 mg/l.