



# Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



**ABADÍA SAN QUIRCE FINCA HELENA 2019**



El legado vitícola que ha ido pasando de padres a hijos desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días.

Este vino procede de una rigurosa selección de viñedos plantados por nuestros antepasados en el año 1900 en el término de la Aguilera.

Viñedos plantados en terrenos pobres, podados desde sus inicios en vaso, que han vencido la batalla al tiempo para ofrecernos hoy el tesoro que contiene esta botella.

Para la elaboración de este vino único hemos seleccionado manualmente las mejores uvas que nos ha ofrecido la naturaleza, las hemos elaborado con esmero, y las hemos fermentado y criado durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

De esta excepcional añada, únicamente hemos elaborado un número muy limitado de botellas numeradas irrepetibles, un vino con el que esperamos que usted disfrute tanto como lo hemos hecho nosotros recuperando lo mejor de la tradición vinícola del siglo XIX.



**PROCEDENCIA :** Uvas de viñedos con más de 100 años de edad prefilóxericos, plantados en vaso en La Aguilera.

**TAMAÑO:** 2.6 ha

**RENDIMIENTO:** 1800kg/ha

**TRABAJOS EN VIÑEDO:** poda en verde y desnietado, aclareo de racimos, deshojado prevendimia, vendimia manual en cajas de 14 kg con transporte rápido a bodega.

**VINIFICACIÓN:** racimo despalillado con selección de uva manual a su recepción, fermentación en tina de roble francés . Fermentación maloláctica en roble francés.

**CRIANZA:** tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones, aproximadamente 15 meses en roble francés y el resto en botella.

## **CLIMATOLOGÍA :**

La añada comenzó con un invierno seco que caracterizó el comienzo de año.

Durante el mes de abril, nos acompañaron las lluvias. Por su parte, mayo trajo heladas importantes (días 4 y 6). Frío intenso en plena primavera que provocó que el viñedo perdiera brotes y yemas, pero no los secundarios, hecho que preservó el bienestar de la planta. Tampoco se vería afectada por ‘estrés hídrico’ debido a las lluvias registradas.

Caracterizada finalmente por la climatología del verano, siendo caluroso y sequísimo.

El viñedo contó en esta parte del año con un desarrollo vegetativo abundante en hojas y tallos, a pesar del fuerte calor. El exceso de agua del año 2018 vino a paliar las consecuencias de las altas temperaturas.



**PUNTUACIONES / PREMIOS :**

- **97 pts Guía Proensa**
- **94+ pts Miquel Hudin**
- **BACCHUS DE ORO en el XX CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS 2022.**
- **94 pts Michael Franz**
- **92 pts James Suckling**
- **93 pts Guía Peñin**

## **NOTAS DE CATA :**

**NARIZ.** Elegante, sofisticado, amplio, profundo. Muchos matices aromáticos bien definidos y bien engarzados, con fino desarrollo y vida por delante. Base aromática varietal, con recuerdos de frutos negros de ribazo, toques minerales y florales; bouquet especiado, toques de hojas de té y de tabaco, monte bajo y café natural, fondo de tinta.

**BOCA.** Excelente equilibrio en la boca, con cuerpo y centro carnosos, consistente y un punto untuoso (evidente sobre todo en la salida), taninos firmes pero bien domados por la crianza, fresca acidez que compensa el alcohol, sabroso, expresivo y elegante en los aromas de boca, con desarrollado bouquet sobre fondo neto de frutas en sazón, largo y amplio posgusto.

**GASTRONOMÍA.** Tinto rico en sutiles matices pero con suficiente energía para compensar las fragancias de platos especiados, como los de caza (mejor con caza de pluma, tipo pichón o perdiz), los estofados o guisos como el jarrete de vaca, el osso-bucco o el rabo de toro; las carnes rojas permiten su despliegue aromático sin interferir, lo mismo que los asados (tiene acidez y taninos suficientes para combatir la grasa de un lechazo, por ejemplo) o el cochinillo frito. Quesos curados de leche de oveja.

