Denominación de Origen Protegida



Abadía Retuerta Selección Especial 2019

ABADIA RETUERTA

Vino de Pago

Abadía Retuerta Selección Especial 2019



DOP
Abadia Retuerta
Denominación de Origen Protegida

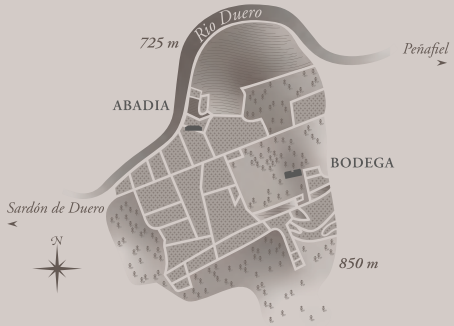
FECHA DE VENDIMIA
17 de septiembre - 18 de octubre 2019

VARIEDADES
64% Tempranillo,
15% Cabernet Sauvignon,
14% Syrah, 6% Merlot,
1% Petit Verdot.

GRADO ALCOHÓLICO
14.5% vol.

ENVEJECIMIENTO
12 meses en roble francés y americano

PRODUCCIÓN
1275 barricas



Selección Especial refleja la grandeza de este terruño. Detrás de este vino hay una minuciosa labor de cuidado de los 54 pagos que componen el viñedo de Abadía Retuerta, un meticuloso trabajo de selección y de vinificación.

El ensamblaje de variedades que conforman a este excepcional vino tiene como variedad de uva predominante Tempranillo, y se complementa con otras variedades de la finca escogidas por cata. El propósito es equilibrar la influencia de cada añada, sus características, y preservar el estilo que simboliza este vino.

NOTA DE CATA

Es un vino de capa alta, de tono rojo picota con ribetes morados que denotan su potencial de guarda. Aromáticamente complejo, con gran presencia de frutos rojos como la fresa silvestre, la ciruela y la mora de zarza, y con perfumadas notas florales y especiadas de regaliz, cremoso y balsámico con recuerdos de madera de sabina y sándalo. En boca tiene volumen, sabroso, con un paso elegante, taninos finos, suaves y envolventes, que preceden a un paladar muy largo y amable.

AÑADA 2019

En sus inicios estuvo marcada por temperaturas bajas que provocaron una brotación tardía. En invierno y primavera las lluvias fueron escasas. Junio se caracterizó por la falta de lluvias y la no aparición de enfermedades, pero julio estuvo marcado por unas temperaturas más moderadas que pusieron en preaviso al equipo de viñedo ante la posibilidad de la proliferación de enfermedades. La escasez de agua en el subsuelo a final de mes ralentizó el crecimiento de la viña. Una vendimia que, gracias a la buena gestión hídrica, es excelente de madurez, aunque con una producción menor a la de un año medio.

RECONOCIMIENTOS

2001: Best Red Wine Trophy IWC
2010: Wine Spectator Top - #50
2011: Wine Spectator Top - #15
2012: Wine Spectator Top - #12
2016: James Sucking - 95 puntos
2018: Robert Parker TWA - 93 puntos
Guía Gourmets - 95 puntos
Peñin - 94 puntos
Wine Spectator - 90 puntos
James Suckling - 94 puntos
2019: Peñin - 94 puntos
Guía Gourmets- 96 puntos
Robert Parker TWA - 92 puntos
James Suckling - 94 puntos
Decanter WWA - 90 puntos
Valoración usuarios Vivino: 4.3 sobre 5

PREMIOS & RECONOCIMIENTOS

Abadía Retuerta Selección Especial



AÑADA	PREMIO
2001	Best Red Wine Trophy — IWC WINE MAGAZINE
2009	90 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 90 PUNTOS — WINE SPECTATOR; 95 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 92 PUNTOS — PEÑIN
2010	92 PUNTOS Nº 50 — WINE SPECTATOR TOP 100 WINES; 17.5 PUNTOS — JANCIS ROBINSON.COM; 93 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 93 PUNTOS — PEÑIN
2011	92 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 94 PUNTOS Nº 15 — WINE SPECTATOR TOP 100 WINES; 17 PUNTOS — JANCIS ROBINSON.COM; 90 PUNTOS — JAMES SUCKING; 92 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 90 PUNTOS — PEÑIN
2012	93 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 93 PUNTOS Nº 12 — WINE SPECTATOR TOP 100 WINES; 93 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 91 PUNTOS — PEÑIN
2013	93 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA
2014	92+ PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 93 PUNTOS — WINE SPECTATOR; 95 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 91 PUNTOS — PEÑIN
2015	92 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 93 PUNTOS — WINE SPECTATOR; 94 PUNTOS — JAMES SUCKING; 94 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 92 PUNTOS — PEÑIN
2016	93 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 16 PUNTOS — JANCIS ROBINSON.COM; 95 PUNTOS — JAMES SUCKING; 93 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 93 PUNTOS — PEÑIN
2017	92 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 17+ PUNTOS — JANCIS ROBINSON.COM; 93 PUNTOS — JAMES SUCKING; 94 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 93 PUNTOS — PEÑIN
2018	93 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 90 PUNTOS — WINE SPECTATOR; 94 PUNTOS — JAMES SUCKING; 95 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 94 PUNTOS — PEÑIN
2019	94 PUNTOS — PEÑIN; 96 PUNTOS — GUÍA GOURMETS; 92 PUNTOS — ROBERT PARKER TWA; 94 PUNTOS — JAMES SUCKING; 90 PUNTOS — DECANTER WWA

PREMIO NACIONAL PREMIO INTERNACIONAL

ABADIA RETUERTA

T +34 983 680 314
www.abadia-retuerta.com