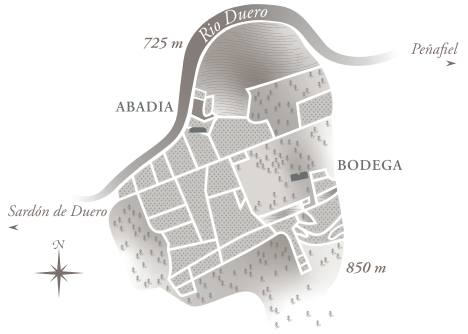
2020
Selección Especial

El estilo y carácter de Abadía Retuerta.

Aúna los mejores vinos de la añada seleccionados con maestría y experiencia. El resultado es un ensamblaje perfecto que muestra la fiablilidad y consistencia de nuestro terruño.





DOP
Abadia Retuerta Denominación de Origen Protegida

FECHA DE VENDIMIA
16 septiembre - 16 octubre 2020

VARIEDADES
69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon,
11% Syrah, 4% Merlot, 2%Graciano, 1% Petit Verdot

GRADO ALCOHÓLICO
14% vol.

ENVEJECIMIENTO
12 meses en roble francés y americano

PRODUCCIÓN
1600 barricas

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.

AÑADA 2020
Las lluvias de invierno aseguraban un buen inicio de ciclo. Tras una primavera cálida, la brotación se inició hacia mediados de abril, dando paso a un mes de mayo de temperaturas altas y con lluvias por lo que la viña creció con mucha rapidez. El verano fue muy cálido, pero el mes de septiembre no fue excesivamente caluroso y vino marcado por la lluvia, lo que condicionó las características de la añada, más suave y fresca que la añada anterior.

RECONOCIMIENTOS

ROBERT PARKER TWA 93 PUNTOS 2020

JAMES SUCKLING 93 PUNTOS 2020

PEÑIN 94 PUNTOS 2020

GUIA GOURMETS 95 PUNTOS 2020

ABADIA RETUERTA

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