







## ABADIA RETUERTA PAGO GARDUÑA

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN - SARDÓN DE DUERO, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Variedad:** 100% Syrah.  
**Alcohol:** 14,5%  
**Reposo:** 16,5 meses en barricas de roble francés.  
**Capacidad de Guarda:** 10 años  
**Temperatura de Servicio:** Servir a 17 ° C, recomendamos decantar.

### NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color con especial intensidad, muy saturado.
-  En nariz hay una explosión de fruta negra, ciruelas, zarzamoras de campo, picotas, con toques golosos de caramelos de violeta y un fondo de pan tostado, brioche, panettone... de gran franqueza y complejidad.
-  En boca roza la perfección con una entrada suave y elegante para luego dar paso a una inusitada gran carga frutal. Increíblemente expresivo, destaca por su sensual intensidad. Estructurado y largo, llama la atención la nobleza del tacto de sus taninos que tapizan el paladar, con un suave final fresco, casi vegetal, que equilibra y armoniza de forma precisa su frutuosidad. Un vino interminable, de una variedad cada vez más adaptada a nuestro terroño que nos proporcionará muchas alegrías.
-  Jamón ibérico de bellota, Carne de buey, Pescado blanco en salsa, Setas, Salsas complejas, Embutidos, Carnes rojas a la parrilla



### La Bodega

Nuestros vinos son el hilo conductor de la historia de Abadía Retuerta. Producidos a partir de la selección de las mejores uvas de nuestros pagos, entre nuestra propuesta encontrará una decidida apuesta por los vinos de terroño. Somos una bodega con una filosofía de trabajo que radica en la vinificación por pagos y el movimiento del vino exclusivamente por gravedad (una iniciativa que aún el respeto por las prácticas tradicionales de elaboración de nuestro producto, con la reducción del impacto ambiental de la bodega).