







ABADIA RETUERTA PAGO NEGRALADA

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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Tempranillo.
Alcohol: 15,0%
Reposo: 16 meses en barricas de roble francés.
Capacidad de Guarda: 10 años
Temperatura de Servicio: Servir a 17 ° C, recomendamos decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  De color profundo.
-  En nariz encontramos una mezcla de fruta negra y roja: ciruela, zarzamora, frambuesa que se funden con notas especiadas de maderas finas, humo y ligeras notas cremosas de cacao.
-  En boca se muestra potente y sabroso con un tanino fino y maduro cargado de fruta y una suave acidez que lo dota de un inusitado frescor. Tapiza todo el paladar, final largo, interminable...
-  Cerdo estofado, Embutidos, Quesos semicurados, Cocidos, Asados.



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 terruño. 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).