



## ABADIA RETUERTA PAGO VALDEBELLÓN

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

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14,5%

**Reposo:** 17 meses en barricas de roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 16 ° C, recomendamos decantar.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo picota, limpio, brillante y con lagrima viva.



Sútil y elegante, con la armonía que caracteriza Valdebellón. Nos ofrece una increíble complejidad, con notas herbáceas y de grosella propias de la variedad, aportaciones ligeras de tierra y mineralidad, así como toques de cacao y de café.



En boca es energético y muestra su carácter y personalidad. Un vino muy completo con gran potencial.



Aves, Arroces de carne, Carnes rojas a la parrilla, Quesos curados, Jamón ibérico de bellota, Carne de buey, Pescado blanco en salsa.



### 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 aúna el respeto por las prácticas tradicionales de elaboración de nuestro producto, con la reducción del impacto ambiental de la bodega).