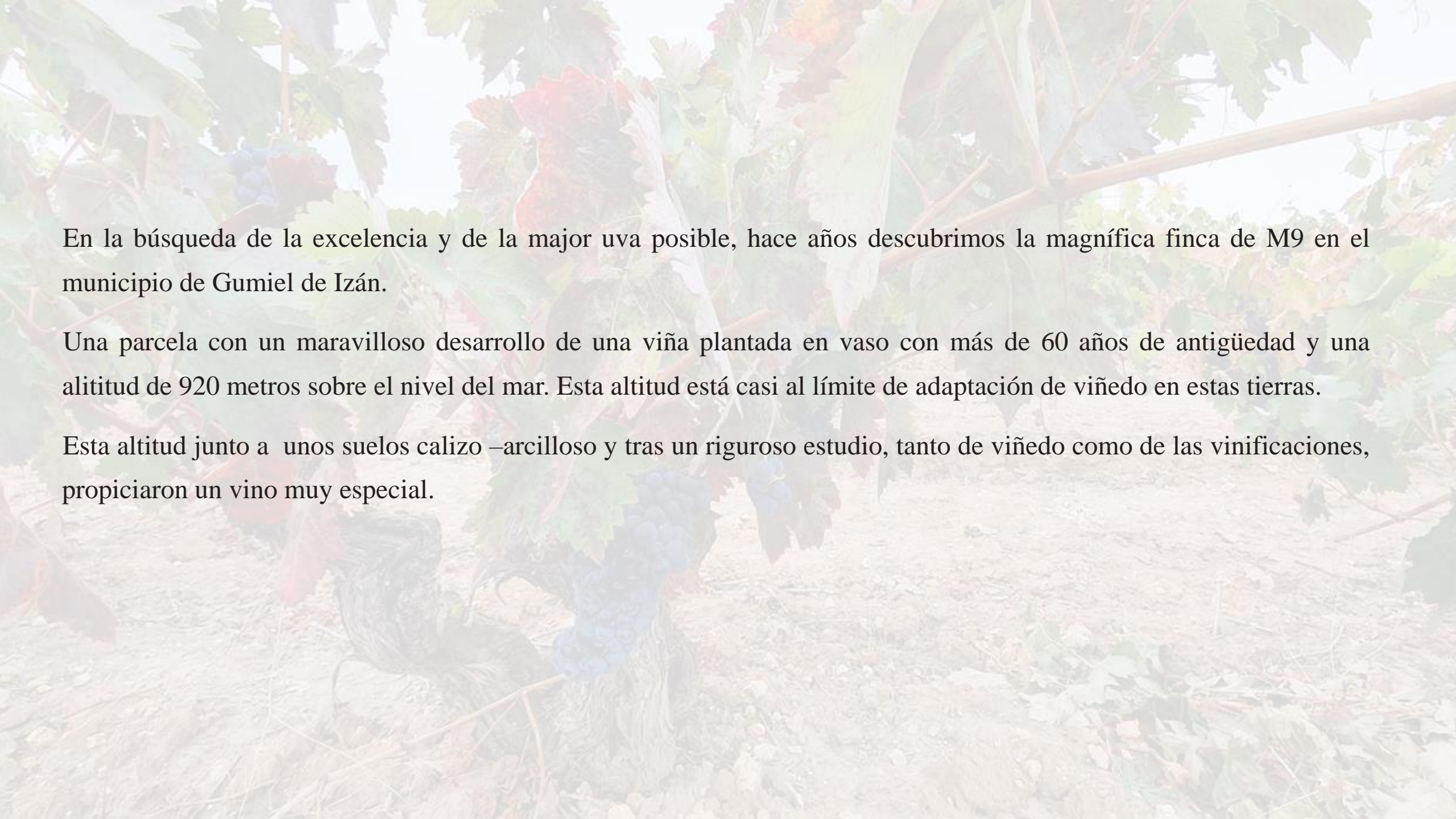


Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998



ABADÍA SAN QUIRCE M 9 2020



En la búsqueda de la excelencia y de la mejor uva posible, hace años descubrimos la magnífica finca de M9 en el municipio de Gumiel de Izán.

Una parcela con un maravilloso desarrollo de una viña plantada en vaso con más de 60 años de antigüedad y una altitud de 920 metros sobre el nivel del mar. Esta altitud está casi al límite de adaptación de viñedo en estas tierras.

Esta altitud junto a unos suelos calizo –arcilloso y tras un riguroso estudio, tanto de viñedo como de las vinificaciones, propiciaron un vino muy especial.

PROCEDENCIA : Uvas de viñedos con más de 60 años plantados en vaso en Gumiel de Izán a una altitud de 920 metros sobre el nivel del mar.

TAMAÑO: 4,2 ha

RENDIMIENTO: 3,200kg/ha

TRABAJOS EN VIÑEDO: poda en verde y desnietado, aclareo de racimos, deshojado prevendimia, vendimia manual en cajas de 14 kg con transporte rápido a bodega.

VINIFICACIÓN: racimo despallado con selección de uva manual a su recepción, fermentación en tina de roble francés de 6,000 litros. Fermentación maloláctica en roble francés.

CRianza: tiempo óptimo para el desarrollo del vino en sus mejores condiciones, aproximadamente 14 meses roble francés y el resto en botella.

CLIMATOLOGÍA : La añada 2020 contó con unas temperaturas medias durante los primeros meses del año, algo más elevadas de lo habitual. Invierno más suave de lo esperado junto a una primavera más cálida que otros años.

Como resumen global de toda la campaña, se puede concluir que las temperaturas han variado tan solo unas pocas décimas de grado con respecto a los datos esperados. Las temperaturas acaecidas, acompañadas de las precipitaciones registradas durante la primavera, principalmente en el mes de abril, permitieron a las cepas una buena brotación.

La maduración se desarrolló de manera correcta y favorecida por la práctica ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre, los intensos cambios térmicos día/noche, y la buena luminosidad de los días. Estos factores llevaron a que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, lo que hizo que se prolongase en el tiempo más que en pasadas campañas, decidiendo el momento óptimo de vendimia para cada una de las parcelas, llegando de esta manera el fruto a las bodegas con una maduración idónea, tanto azucarada como polifenólica, y con un perfecto estado sanitario.

PUNTUACIONES / PREMIOS :

- **93 pts Guia Peñin 2023**
- **93 pts Miqel Hudin**
- **BACCHUS DE ORO en el XX CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS 2023.**
- **91 pts Tim Atkin 2023**
- **93 pts James Suckling 2023**
- **97 pts Guía Proensa 2023**
- **Medalla bronce International Wine Challenge Reino Unido 2023**

NOTAS DE CATA :

NARIZ. Expresivo, elegante. Destacan los rasgos frutales, con vivo recuerdo de uvas en sazón y toques de frutillos de ribazo (endrina, zarzamora) y notas minerales (tierra fresca) que identifica a una buena Tempranillo de la Ribera de Burgos, junto con los recuerdos de monte bajo, flores azules y el elegante fondo de tinta varietal; la madera no se deja ver en demasía pero sí sus beneficiosos efectos.

BOCA. Con el cuerpo y la consistencia que se esperan de un tinto de la Ribera del Duero, pero con elegante sensación de fluidez gracias al gran equilibrio que proporciona la acidez y a unos taninos civilizados de fruta madura, que le dan relieve pero no son rústicos. Vino que llena la boca y también las sensaciones aromáticas por vía retranasal, donde se reproducen fielmente los aromas percibidos en la nariz, proyectados a un postgusto largo y sugerente.

GASTRONOMÍA. Tinto con nervio y consistencia para complementar a la perfección los clásicos asados castellanos (cochinillo, lechazo, cabrito), así como carnes rojas (buey) a la parrilla y otros asados (codillo de cerdo al horno, silla de ternera), guisos de carne (jarrete de vaca). Buen compañero de las legumbres, aunque no es recomendable la presencia de chacinas ahumadas, y de los platos de caza de pluma (perdiz estofada e incluso con escabeche ligero).



Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998