



Selección Especial

Un vino ganador

Es nuestro vino más conocido mundialmente. Producido a partir de la selección de las mejores uvas de cada uno de nuestros pagos, combina la riqueza del Tempranillo, la intensidad del Syrah y la elegancia del Cabernet Sauvignon.

De color rojo oscuro, nariz limpia, compleja y fresca, de entrada tiene un intenso toque frutal, principalmente de frutos rojos. Envejecido en barricas de roble francés y americano, la madera le aporta notas de cedro, y torrefacción. La entrada en boca es amable pero firme. Sabroso.

Abadía Retuerta Selección Especial de 2001 fue premiado en el *International Wine Challenge* de Londres como el Mejor Tinto del Mundo en 2005. Asimismo, Abadía Retuerta Selección Especial 2012 se encuentra en el puesto número 12 de la lista de los 100 Mejores Vinos del Mundo que publica *Wine Spectator*.

Es un vino muy equilibrado, armónico, de gran riqueza aromática e increíble expresividad. Digno fruto de la vid y de un trabajo bien hecho.





Selección Especial

2015

Envejecimiento 12 Meses en barricas de roble francés y americano
Denominación de origen Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero
Variedades 66% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 2% Merlot
Grado alcohólico 14,5% Vol.
Analítica Acidez total: 4,97 g/l pH: 3,77

Descripción Buena intensidad de color, rojo oscuro saturado. Nariz compleja y atractiva, con multitud de aromas frutales y notas frescas de eucaliptos y de torrefacción. Tiene una entrada en boca suave y elegante que da paso a un vino de gran potencia aromática y finura. Agradable equilibrio entre alcohol, acidez y estructura, con taninos de calidad muy finos. Un vino persistente con aromas de fruta roja (fresa, cereza, guindas) y suaves notas balsámicas y especiadas.

Añada 2015 Durante el otoño e invierno, se registraron 230 litros de lluvia, de tal manera que la capa freática llegó a su máxima capacidad. Mayo fue bastante seco, apenas 4 litros de lluvia hicieron que la viña brotase rápidamente y en un estado sanitario envidiable. Fue también marcado por importantes variaciones. El día 13 tuvimos una máxima de 34°C y 7 días después la temperatura mínima bajó hasta los 0°C obligándonos a encender los molinos anti-helada. Tras un primer recuento del número de racimos, vimos que la cantidad era un 20% inferior a la del año 2014 y de un tamaño más reducido. Junio fue similar a la media en cuestión de temperaturas, pero algo más lluvioso, registrándose 50 litros de lluvia que vinieron bien para el resto del ciclo. El mes de julio fue el más cálido de la historia de Abadía Retuerta. Las reservas en el suelo prácticamente se fueron agotando, lo cual tuvo su punto positivo: las enfermedades de la viña prácticamente ni existieron. El envero arrancó a primeros de septiembre para los tempranillos, el resto de variedades entre 10 y 15 días más tarde. Agosto fue seco, ralentizando el envero en las viñas más jóvenes. Afortunadamente no fue tan cálido como julio, favoreciendo que la viña siguiera su ciclo. Arrancó el mes de septiembre con lluvias, aunque no excesivas, y una bajada de temperaturas que ayudaron a que la viña siguiera su proceso de forma más pausada. Los primeros análisis muestran una muy buena calidad. La mayoría de las variedades se adelantaron ligeramente, salvo el Petit Verdot que presentó un ciclo normal.

Producción 1.455 barricas.

Conservación La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida Desarrollará su potencial durante los próximos 3 años para después afinarse en botella.

Abadía Retuerta S.A.

47340 Sardon de Duero Valladolid/España T+34 983 680 314 F+34 983 680 286
info@abadia-retuerta.com abadía-retuerta.com