



*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.





ABADIA RETUERTA

*Selección Especial*

2016

**Envejecimiento** 13 Meses en barricas de roble francés y americano  
**Denominación de origen** Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardon de Duero  
**Variedades** 75% Tempranillo, 12% Cabernet, 9% Shiraz, 3% Merlot y 1% Petit verdot  
**Grado alcohólico** 14,5% Vol.  
**Analítica** 4,79 g/l pH: 3,70

**Descripción** De gran intensidad de color, lo que adivina un vino de concentración. Nariz limpia, cremosa, compleja y atractiva. Con multitud de aromas principalmente de frutos rojos, grosella, cereza, frambuesa bien ensamblados con la madera que aporta notas frescas de cedro y eucalipto. Como es habitual en añadas anteriores, Selección Especial tiene una entrada en boca muy suave y amable que da paso a un vino de gran riqueza aromática y muy sávido y sabroso. Una añada que se caracteriza por el equilibrio entre alcohol, acidez y unos taninos de gran finura que se funden en boca. Muy persistente, muestra de su excelente madurez, muy bebible y gastronómico, para disfrutar ya, pero con mucha vida para afinarse aún más en botella.

**Añada 2016** Durante el otoño e invierno, se registraron 360 lts de lluvia, de tal manera que la capa freática llegó a su máxima capacidad, ya desde enero. El mes de abril se caracterizó por ser muy lluvioso, 115 litros, y frío. El mes de mayo continuó siendo muy frío, continuando las lluvias. Decidimos dejar cubierta vegetal para provocar una competencia a las viñas, para que no brotasen con un exceso de vigor, excepto en las zonas arenosas. Estos factores provocaron un retraso en brotación, que no se generalizó hasta la tercera semana de mayo. Hasta mediados de mayo no empezó a hacer un poco de calor, registrándose un par de heladas los primeros días, que no afectaron porque la viña no había brotado. Tras un primer recuento del número de racimos vimos que la cantidad era un 20% superior a la del año 2015 lo que auguraba una cosecha superior. Los meses de verano fueron cálidos y secos, lo que nos hizo recuperar temperatura que hizo avanzar el ciclo de la viña que venía muy tardío. Además tuvo su punto positivo, las humedades relativas tan bajas favorecieron que las enfermedades de la viña prácticamente ni existieran. El envero arrancó a primeros de agosto para los tempranillos, el resto de variedades entre 10 y 15 días más tarde, como fue el caso del PV. El envero fue en general muy lento, ya que las altas temperaturas provocaron por momento un fuerte estrés en la viña. El mes de septiembre fue el más cálido de la historia de Abadía, con máximas superiores a los 30º, pero gracias a los 10 litros de lluvia que cayeron a mediados de septiembre, la viña retomó su ciclo de madurez. Aunque observamos un aumento del peso de uva, nuestro rendimiento medio fue de 5.000 kg/ha, en línea con nuestros criterios de calidad. En denominaciones como Ribera del Duero, Rueda o Toro se recogieron cosechas históricas... en cantidad

**Producción** 1.675 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 info@abadia-retuerta.com

abadia-retuerta.com