



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 Cabemet 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 ha sido el único vino español incluido tres años consecutivos en 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

2017

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 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 3% Merlot.

Grado alcohólico 14,5% vol.
Analítica Acidez total: 4,7 g/l pH: 3,76

Descripción Intensidad aromática alta con notas de fruta negra madura (zarzamoras, ciruelas) a los que se unen aromas balsámicos y especiados (pimienta, clavo).
Envolvente, fresco, cremoso y largo en boca. Con cuerpo, donde destaca el tacto de unos taninos de marcada personalidad, muy amables, de gran finura. Un vino sabroso, una apuesta segura.

Añada 2017 Durante el otoño e invierno, se registraron sólo 190 litros de lluvia, insuficiente para llenar las reservas del suelo. En estas condiciones, el número de racimos en la viña fue un 30% menos de lo habitual. A partir de la segunda semana de abril, se registraron temperaturas medias superiores a 10 grados lo que provocó una precoz brotación de la viña, algo no habitual en otras añadas.
A finales de abril se registraron dos fuertes heladas. Estas heladas que arrasaron el viñedo de numerosas zonas vitícolas de España y Europa, apenas nos causaron daño ya que la finca está protegida con torres anti-helada.
Los meses de mayo y junio fueron los más calurosos que hemos registrado en todas las añadas de Abadía Retuerta. La floración se inició el 25 de mayo, la fecha más temprana que hayamos visto. El verano fue un poco más cálido que la media, por lo que ya teníamos garantizado un adelanto de la vendimia con respecto a un año estándar. La vendimia se inició a finales de agosto con las variedades blancas y se terminó en octubre. La añada se caracteriza por los bajos rendimientos debido a la sequía. La calidad y tipicidad de todas las parcelas ha sido muy buena, con vinos muy aromáticos, con estructura, y con taninos finos y suaves.

Producción 1.550 barricas

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

Vida Desarrollará su potencial durante los próximos 3 años para después

Abadía Retuerta S.A.

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