

## Abadía Retuerta Selección Especial



Excelente tinto con maduración entre 16 y 22 meses en barricas de roble francés y americano

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 20,80 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

### Abadía Retuerta Selección Especial

Abadía Retuerta Selección Especial es un **vino tinto** de excelente calidad elaborado con una selección de las mejores uvas Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon procedentes de pagos propios, que le aportan respectivamente riqueza, intensidad y elegancia al vino. Su maduración se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano durante un periodo comprendido entre 16 y 22 meses. Es el vino más representativo de la bodega **Abadía Retuerta**, ubicada en la localidad de Sardón de Duero, en Valladolid.

### Premios

Ha sido galardonado con el premio al Mejor Tinto del Mundo en el concurso International Wine Challenge de Londres, en 2005.

### Notas de Cata

A la vista es de color rojo oscuro. Al olfato es fresco y complejo, donde predominan los aromas a frutos rojos. Al paladar es firme y agradable, con notas a madera debidas a su crianza. Marida a la perfección con carnes a la brasa, guisos y quesos curados, servido a una temperatura de aproximadamente 16°. Graduación: 14%.



### Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.