

Dominio de la Abadesa



RESERVA



VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN:

Dominio de la Abadesa Reserva es nuestro vino más elegante. Elaborado con uvas seleccionadas de viñas viejas ubicadas por encima de los 900 metros de altitud y asentadas en suelos arcillosos que nos ofrecen vinos elegantes, con estructura; ya que los ciclos de maduración son más largos, consiguiéndose así una mayor carga polifenólica. Y con diferencias térmicas entre el día y la noche en período estival, que ayudan a que esa maduración sea aún más lenta, aportando una alta concentración de color y tanino.

Dominio de la Abadesa envejece durante 27 meses en barricas de 225 litros de roble americano y francés. Barricas de tostado medio y grano fino. Durante este proceso, el vino permanece con una humedad controlada, poca iluminación y ausencia de vibraciones. Se lleva un seguimiento exhaustivo de la crianza; es por ello que durante este proceso, se realizan de dos a tres trasiegos del vino para ser devuelto a bodega hasta que acabe su período de envejecimiento. Para pasar después a una crianza en botella mínima de 14 meses.

ALCOHOL: 14 % Alc. by Vol.

CRIANZA:

Crianza mínima de 27 meses en barricas de roble americano y francés y otros 14 meses en botella.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota intenso de capa alta, limpio y brillante. En nariz encontramos una alta complejidad, en la que despliega intensas notas a fruta madura perfectamente ensamblados con toques especiados, minerales y recuerdos balsámicos por su envejecimiento en bodega. En boca posee una entrada suave y equilibrada. Con tanino maduro, paso envolvente, redondo y largo retrogusto.

Ribera del Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN