

# Abadía de SAN QUIRCE

## Reserva 2012



### NOTA DE CATA - TASTING NOTES – VERKOSTUNGSMERKMALE

Color rojo picota, con tonos rubí en el borde. Intenso en nariz, con aromas especiados, toques de maderas nobles, muy bien integrados con notas de fruta madura. En boca es equilibrado, potente, con un esqueleto tánico muy bien armado.

Cherry red colour, with a ruby rim. Intense in the nose, with aromas of spices, a touch of noble wood well integrated, with hints of ripe fruit. Well balanced on the palate. Powerful and a good tannic structure.

Kirschrote Farbe mit sanften Rubitönen. Intensiv in der Nase mit würzigen Aromen und Nuancen von feinem Holz. Holznote erscheint sehr wohl integriert mit reifer Fruchtnote. Auf dem Gaumen ausgeglichen, mächtig und ausgerüstet mit einer von Taninnen durchzogenen Struktur.



### FICHA TECNICA - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

#### CONTRAETIQUETA - BLACKLABEL:

- Reserva 2012

#### COMPOSICION VARIETAL - TYPE OF GRAPE - REBSORTE:

- Tinta fina- Tempranillo

#### CRIANZA - AGING:

- 4 meses en depósito - 4 months in the deposit - 4 monate in tank
- 18 meses en barrica - 18 months in barrel - 18 monate in Holzfässer
- Resto en botella - Remaining time in bottle - Rest in Flasche

#### DETERMINACIONES ANALITICAS

#### ANALITICAL DATA - ANALYTISCHE WERTE:

- Grado alcohólico - Alcohol - Alkoholgehalt: 14,5 % Vol
- Acidez total - Total acidity - Gesamtsäure: 5,21 g/l.
- Acidez volátil - Volatile acidity - Flüchtige Säure: 0,58 g/l.
- pH - pH - Wert: 3,7
- Sulfuroso total - Total sulphur - Schwefelgehalt: 56 mg/l.