

# Abadía de SAN QUIRCE

## M9 2017

### NOTA DE CATA

Es un vino que procede exclusivamente de viñedos situados en el término de Gumiel de Izán, plantados hace 60 años a 920 m. de altitud.

Estos viñedos con una escasa producción de uva se encuentran prácticamente en el límite de adaptación del viñedo a estas tierras, producen unas uvas muy especiales.

Es un vino de color rojo picota intenso, de capa alta. En nariz es muy equilibrado con notas de fruta, balsámicas y especiadas. En boca tenemos un vino fresco, sedoso, fino, elegante y con gran persistencia. Recordando a los grandes vinos atlánticos.



### FICHA TÉCNICA

#### CONTRAETIQUETA

- Cosecha 2017

#### COMPOSICION VARIETAL

- 100% Tinta fina

#### CRIANZA

- Fermentación maloláctica en barrica  
14 meses en barricas de roble francés

#### DETERMINACIONES ANALITICAS

- Grado alcohólico: 15 % Vol
- Acidez total: 4,8 % g/l.
- Acidez volátil: 0,6 g/l.
- pH: 3,65
- Sulfuroso total: 55 mg/l.