



ABADENGO CRIANZA 2010

ORIGEN Y VIÑEDO

Elaborado exclusivamente a partir de uvas Juan García, variedad única casi imposible de encontrar fuera del Parque Natural Arribes del Duero, que produce vinos equilibrados especialmente dotados para la crianza, tal como puede comprobarse con los **múltiples premios recogidos por el ABADENGO CRIANZA en todas sus añadas**. Las uvas crecen en cepas de entre 60 y 70 años y todas ellas son recogidas y seleccionadas a mano.

LOCALIZACIÓN Y TIPO DE SUELO

Nuestros viñedos están situados a 750 metros sobre el nivel del mar, dentro del “Parque Natural Arribes del Duero”, en el noroeste de España, donde el río Duero crea una frontera natural con Portugal.

Este lugar goza de microclima fluvial, con suelos poco profundos de escasa materia orgánica, textura arenosalimosa y con una destacada composición de pizarra y granito.

ELABORACIÓN

La fermentación, siempre natural, tiene lugar en tanques de acero inoxidable, con temperatura siempre controlada y estable a 28° C. **El vino madura en barricas de roble francés durante 12 meses.**

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso, brillante y vivo con toques de mora, frambuesa y grosella, que se mezclan perfectamente con las notas especiadas de la madera en la que ha madurado durante 12 meses. Perfecto equilibrio de acidez y una moderada presencia de taninos suaves y dulces.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

MARIDAJE

Este vino es perfecto para acompañar carnes rojas, aves, carnes de caza, estofados con especias y quesos curados.

SERVIR

16-18 grados