



ABADIA RETUERTA

CRAFTED SPANISH WINES



CATÁLOGO DE PRODUCTO

Abadía Retuerta Selección Especial



Abadía Retuerta Selección Especial 2010

Un vino ganador

Es nuestro vino más conocido mundialmente. Producido a partir de la selección de las mejores uvas de cada uno de nuestros pagos, combina la riqueza del Tempranillo, la intensidad del Syrah y la elegancia del Cabernet Sauvignon.

De color rojo oscuro, nariz limpia, compleja y fresca, de entrada tiene un intenso toque frutal, principalmente de frutos rojos. Envejecido entre 16 y 22 meses en barricas de roble francés y americano, la madera le aporta notas de cedro, y torrefacción. La entrada en boca es amable pero firme. Sabroso.

Abadía Retuerta Selección Especial de 2001 fue premiado en el International Wine Challenge de Londres como el mejor tinto del mundo en 2005. Es un vino muy equilibrado, armónico, de gran riqueza aromática e increíble expresividad.

Digno fruto de la vid y de un trabajo bien hecho.



Envejecimiento

16 Meses en barricas de roble francés y americano

D.O.

Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero

Variedades

75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Grado alcohólico

14% Vol.

Analítica

Acidez total: 5 g/l pH: 3,77

Descripción

Preciosa capa picota granate. Muy limpio, franco y expresivo en nariz donde la madera se ve dominada por la fruta, destacando aromas de zarzamora, ciruela, fresa silvestre y frambuesas mezclados con notas lácteas y cremosas sobre un fondo de finas maderas exóticas (sándalo). En boca la entrada es suave dando paso a un tacto amable, generoso en aroma que lo hace aún más succulento y sabroso. Cuerpo marcado por unos taninos maduros y una medida acidez que engrandecen su largo final, su persistencia. De gran personalidad, este 2010 es una nueva muestra de constancia y madurez en un vino que nunca falla.

Añada 2010

Caracterizada por ser muy fría y lluviosa en el inicio del ciclo. Las reservas de agua en el suelo contaron con valores máximos, por lo que se decidió dejar crecer la hierba natural en el centro de las hileras de la viña para frenar el vigor y consumir el exceso de agua. Los meses de Mayo y Junio también fueron fríos y lluviosos, recogándose un total de 90 litros de lluvia. Por el contrario, los meses de Julio y Agosto fueron tan cálidos que posibilitaron el avance del ciclo de una forma considerable. El hecho más significativo de esta añada fue, sin ninguna duda, el momento del envero a primeros de Agosto, irregular y largo, por lo que realizamos un leve aclareo sobre los racimos que presentaban un mayor retraso en la madurez.

Todo este trabajo de campo permitió obtener una vendimia homogénea y de gran calidad.

Se inició la recolección el día 28 de Septiembre, acabándola el día 8 de Octubre.

Producción

1.640 barricas repartidas en 458.000 botellas y 15.000 mágnium.

Conservación

La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida

Desarrollará su potencial durante los próximos 3 años para después afinarse en botella.

Abadía Retuerta Gama Cartón Selección Especial



Caja de cartón gris con
3 botellas de Abadía Retuerta
Selección Especial



Caja de cartón gris con
6 botellas de Abadía Retuerta
Selección Especial
(formatos de 0,75 cl y 1,5 l.)



Caja de cartón gris con
12 botellas de Abadía Retuerta
Selección Especial
(disponible en formato 0,375 L.)



Abadía Retuerta Gama Élite Selección Especial



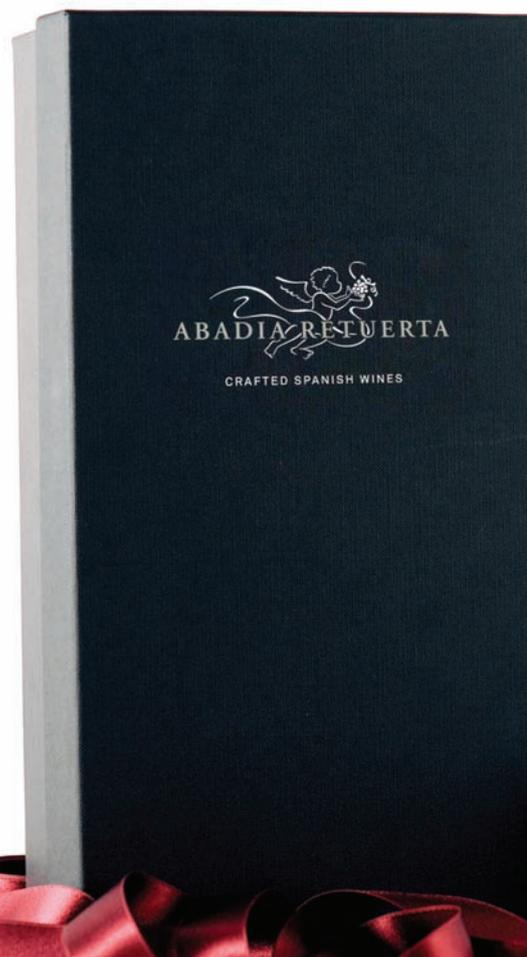
Estuche de cartón negro "Élite" con 1 botella de Abadía Retuerta Selección Especial y 1 tarro de sal de vino Abadía Retuerta



Estuche de cartón negro "Élite" con 1 botella de Blanco Le Domaine y 1 botella de Abadía Retuerta Selección Especial



Estuche de cartón negro "Élite" con 2 botellas de Abadía Retuerta Selección Especial



Abadía Retuerta Gama VIP Selección Especial



Estuche VIP con 2 botellas de Abadía Retuerta Selección Especial y 2 tarros de sal de vino Abadía Retuerta



Estuche VIP con 3 botellas de Abadía Retuerta Selección Especial



Estuche VIP con 1 botella de Abadía Retuerta Selección Especial 1 botella de Blanco Le Domaine y 2 tarros de sal de vino Abadía Retuerta

Abadía Retuerta Gama Madera Selección Especial



Estuche de madera con 1 botella de Abadía Retuerta Selección Especial



Estuche de madera con 3 botellas de Abadía Retuerta Selección Especial



Estuche de madera con 6 botellas de Abadía Retuerta Selección Especial

Abadía Retuerta Gama Gran Formato Selección Especial



Estuche de madera con
1 botella "Magnum" (1,5 L.)
de Abadía Retuerta Selección
Especial

*(también disponible en estuche
Premium y estuche de Cartón de
6 botellas)*

Estuche de madera con
1 botella "Baltasar" (12 L.)
de Abadía Retuerta Selección
Especial

Estuche de madera con
1 botella "Doble Magnum" (3 L.)
de Abadía Retuerta Selección
Especial

Estuche de madera con
1 botella "Salomón" (18 L.)
de Abadía Retuerta Selección
Especial

Estuche de madera con
1 botella "Imperial" (6 L.)
de Abadía Retuerta Selección
Especial



Abadía Retuerta Gama Premium



Estuche de cartón "Premium" con
1 botella Magnum (1,5 L.) de
Abadía Retuerta Selección Especial



Disponibles cajas
individuales de
envío

Abadía Retuerta Blanco Le Domaine



Abadía Retuerta Blanco Le Domaine 2012

La puesta de largo

Nuestro primer blanco es un vino de guarda del terroir, fruto de 15 años de investigación, obtenido de viñas Sauvignon Blanc, en su mayor parte, con un toque de Verdejo. Aunque ésta ha sido tradicionalmente zona de tintos, esta variedad se ha adaptado espléndidamente a nuestro clima y terroir, contagiándose del espíritu ancestral que la ha acogido.

El soleado pago de donde procede, con una alta proporción de arena y guijarros, asegura una maduración casi perfecta en cada cosecha. El resultado es un vino original y sorprendente, de brillante color pajizo y destellos dorados. De nariz compleja e intensa, recuerda a otras variedades de uva, matices de piña y pomelo, tostados, mantequilla y panadería.

Tras un reposo de entre 5 y 6 meses en barrica, se obtiene un sabor fresco y cítrico, ahumado, ligeramente especiado.

Es un vino con cuerpo, untuoso, con un final largo y fresco. Fiel reflejo de nuestra personalidad, tiene un gran potencial de crecimiento.




ABADIA RETUERTA

Le Domaine

Envejecimiento

6 Meses en barricas de roble francés

D.O.

Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero

Variedades

60% Sauvignon Blanc, 40% Verdejo y otras variedades blancas.

Grado alcohólico

13% Vol.

Analítica

Acidez total: 5,85 g/l pH: 3,30

Descripción

Limpio y brillante, se presenta como oro blanco. Sus aromas en nariz recuerdan a fruta de hueso con notas tropicales y especiadas que se funden con los toques de cedro y canela que le aporta su crianza sobre lías. Su paso en boca es suave y cremoso evocando un retrogusto largo con recuerdo a clavo y jengibre. Extraordinaria acidez que le aporta frescura. Producido para disfrutar concebido para guardar.

Añada 2012

Durante todo el invierno la escasez de lluvias hizo que se presentase un inicio de ciclo complicado, con niveles de reservas de agua en el suelo del 40%, inferior a los de la seca añada

del 2005. El comienzo de la primavera fue inusualmente lluvioso. Los 120 litros recogidos ayudaron a tener un excelente arranque de ciclo. La ola de calor de mayo, donde se alcanzaron los 32°C, provocó que la brotación fuese explosiva, observándose un alto riesgo de oídio.

De nuevo la escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del verano, con la consiguiente gestión del estrés hídrico de la planta por el pronto agotamiento de las reservas de agua, marcarían las características de la añada.

La vendimia comenzó el 18 de septiembre con las variedades blancas y tres días después con las tintas, acabándose los trabajos el 15 de octubre. El vino blanco de esta añada se caracteriza por una graduación alcohólica moderada, una excelente acidez y un aroma muy complejo

Producción

14.300 botellas y 1.050 mágnams

Conservación

La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida

Blanco de Guarda. Desarrollará su potencial en botella durante los próximos 10 años.

Abadía Retuerta Blanco Le Domaine Gama Cartón



Caja de cartón gris con
3 botellas de Blanco Le Domaine



Caja de cartón gris con
6 botellas de Blanco Le Domaine



Abadía Retuerta Blanco Le Domaine Gama Élite



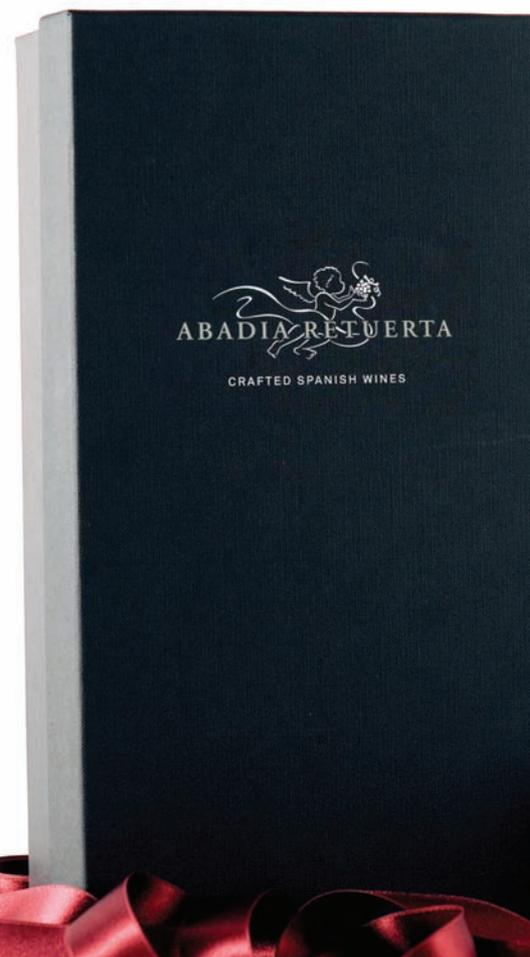
Estuche de cartón negro “Élite” con 1 botella de Blanco Le Domaine y 1 tarro de sal de vino Abadía Retuerta



Estuche de cartón negro “Élite” con 2 botellas de Blanco Le Domaine



Estuche de cartón negro “Élite” con 1 botella de Blanco Le Domaine y 1 botella de Abadía Retuerta Selección Especial



Abadía Retuerta Blanco Le Domaine Gama VIP



Estuche VIP con 2 botellas de Blanco Le Domaine y 2 tarros de sal de vino Abadía Retuerta



Estuche VIP con 3 botellas de Blanco Le Domaine



Estuche VIP con 1 botella de Abadía Retuerta Selección Especial, 1 botella de Blanco Le Domaine y 2 tarros de sal de vino Abadía Retuerta

Abadía Retuerta Blanco Le Domaine Gama Madera



Estuche de madera con 1 botella de Blanco Le Domaine



Estuche de madera con 3 botellas de Blanco Le Domaine



Estuche de madera con 6 botellas de Blanco Le Domaine



Abadía Retuerta Blanco Le Domaine Gama Gran Formato



1 botella "Magnum" (1,5 L.) de
Blanco Le Domaine



Abadía Retuerta Blanco Le Domaine Gama Premium



Estuche de cartón "Premium" con
1 botella Magnum (1,5 l.) de
Abadía Retuerta Blanco LeDomaine.



Disponibles cajas
individuales de
envío

Abadía Retuerta Vinos de Pago



ABADIA RETUERTA
Pago Negralada
TEMPRANILLO

ABADIA RETUERTA
Pago Garduña
SYRAH

ABADIA RETUERTA
Pago Valdebellón
CABERNET SAUVIGNON

ABADIA RETUERTA
Petal
PETIT

ABADIA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES

Abadía Retuerta Pago Negralada 2010

Nobleza española

Nuestros vinos de pagos son una osada apuesta por los vinos de terroir. Pago Negralada procede de una viña de Tempranillo, la variedad más noble española.

Las vides han sido plantadas sobre suelos de gravas profundas y arena en superficie, concediendo a este vino un carácter firme y tánico.

Ha desarrollado todo su potencial tras un sueño de casi dos años de crianza en barricas de roble nuevo francés. Destaca su excelente madurez, que nos envuelve con aromas fragantes de fresa, regaliz, hierbas aromáticas y notas minerales.

En boca, sus taninos resultan sedosos. Ha obtenido premios internacionales así como los máximos reconocimientos en diversas publicaciones y en las más prestigiosas catas.

Es un vino de largo recorrido con un gran potencial de envejecimiento. Un vino originario del pasado dispuesto a triunfar en el futuro.



Pago Negralada

Envejecimiento

18 meses en barricas de roble francés

D.O.

Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero

Variedades

100% Tempranillo

Grado alcohólico

14% Vol.

Analítica

Acidez total: 5 g/l pH: 3,8

Descripción

Procede de una viña de tempranillo plantada sobre suelos arenosos y de cantos rodados, y suelos de aluvión del Duero. Tras una completa maceración, y tras hacer la maloláctica ha desarrollado su potencialidad en barricas de roble nuevo francés.

En nariz despliega una gran madurez, frescas notas de frutos negros enmarcados con notas de cedro, humo y un toque terroso. Ataque amplio, sólido, pero amable, carnoso, con taninos perceptibles pero maduros en su paso de boca en el paladar. Muy largo, con un final marcado por la personalidad y el carácter de esta noble variedad. Un vino directo.

Añada 2010

Caracterizada por ser muy fría y lluviosa en el inicio del ciclo. Las reservas de agua en el suelo contaron con valores máxi-

mos, por lo que se decidió dejar crecer la hierba natural para frenar el vigor y consumir el exceso de agua.

Los meses de Mayo y Junio también fueron fríos y lluviosos, recogiendo un total de 90 litros de lluvia. Por el contrario, los meses de Julio y Agosto fueron tan cálidos que permitieron el avance del ciclo de una forma considerable.

El hecho más significativo de esta añada fue, sin ninguna duda, el momento del enero a primeros de Agosto, irregular y largo, por lo que realizamos un leve aclareo sobre los racimos que presentaban un mayor retraso en la madurez.

Todo este trabajo de campo permitió obtener una vendimia homogénea y de gran calidad.

Se inició la recolección el día 28 de Septiembre, acabándola el día 8 de Octubre. Entrando en bodega la uva de pago Negralada justo antes de las lluvias otoñales.

Producción

22 barricas repartidas en 5.700 botellas, 120 mágnam y 30 doble mágnam.

Conservación

La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida

Desarrollará su potencial durante los próximos 3-5 años para después afinarse en botella, donde sus taninos terminarán de pulirse.

Abadía Retuerta Pago Garduña 2010

Serena elegancia

Este vino de pago ha sido elaborado únicamente a partir de la variedad Syrah. Las vides están plantadas sobre un suelo calizo, blanco y luminoso, en una vaguada rodeada de pinos que les protegen de los vientos. En resultado son unas uvas de gran concentración de azúcares y una perfecta madurez.

Ofrece un color intenso, con reminiscencias de picotas, y un bouquet especiado y floral. En nariz se produce una explosión de fruta roja. Un reposo de 18 meses en bodega nueva francesa le aporta notas balsámicas y tostadas. Suave y elegante en boca, es un vino expresivo, potente, persistente y muy equilibrado.

Anteriores añadas han llegado a obtener hasta 94 puntos en la revista americana Wine Spectator así como varias medallas de oro en competiciones internacionales. Es un vino cargado de agradables sorpresas.



Envejecimiento

20 meses en barricas de roble francés

D.O.

Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero

Variedades

100% Syrah

Grado alcohólico

14% Vol.

Analítica

Acidez total: 5,2 g/l pH: 3,83

Descripción

Atractivo color violáceo. En nariz nos envuelve su carácter frutal de grosellas salvajes, guindas y moras con toques florales de violetas, lilas. Notas de humo de encina, cedro y frutos secos se suman a este perfume sobre un fondo mineral (piedra mojada) y cremoso (dulce de leche).

En boca su paso es delicado y fresco. Intenso y muy persistente. Taninos nobles integran el armazón de este vino con un excelente equilibrio acidez/alcohol augurándonos un gran potencial de envejecimiento. Sensual, sexy, sugerente.

Añada 2010

Caracterizada por ser muy fría y lluviosa en el inicio del ciclo. Las reservas de agua en el suelo contaron con valores máxi-

mos, por lo que se decidió dejar crecer la hierba natural en el centro de las hileras de la viña para frenar el vigor y consumir el exceso de agua. Los meses de Mayo y Junio también fueron fríos y lluviosos, recogándose un total de 90 litros de lluvia. Por el contrario, los meses de Julio y Agosto fueron tan cálidos que posibilitaron el avance del ciclo de una forma considerable. El hecho más significativo de esta añada fue, sin ninguna duda, el momento del invierno a primeros de Agosto, irregular y largo, por lo que realizamos un leve aclareo sobre los racimos que presentaban un mayor retraso en la madurez. Todo este trabajo de campo permitió obtener una vendimia homogénea y de gran calidad.

Se inició la recolección el día 28 de Septiembre, acabándola el día 8 de Octubre con la entrada en bodega de los racimos de Pago Garduña a los que se esperó justo antes de que llegaran las lluvias de otoño.

Producción

18 barricas repartidas en 4.900 botellas, 120 mágnium y 36 doble mágnium.

Conservación

La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida

Desarrollará su potencial durante los próximos 3 años en botella.

Abadía Retuerta Pago Valdebellón 2010

Tradición y serenidad

Este vino de gran personalidad ha sido elaborado enteramente a partir uvas de la variedad Cabernet Sauvignon procedentes de un terroir calcáreo que se beneficia de un microclima particular. Tras una completa maceración ha reposado en barricas de roble nuevo francés durante 16 meses.

El resultado es un vino de color rojo oscuro intenso que, a pesar de su cuerpo, desprende un aire delicado a especias dulces, frutas exóticas y aromas minerales. Su persistente bouquet de grosella destila raza. En conjunto es un vino complejo y generoso que ha llegado a obtener 97 puntos en Wine Advocate, publicación del reconocido crítico norteamericano Robert Parker.

Y a pesar de que la variedad no es típica de la zona, Pago Valdebellón ha sabido respetar el espíritu y la tradición centenaria de la Abadía.



Envejecimiento

12 meses en barricas de roble francés

D.O.

Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero

Variedades

100% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico

14% Vol.

Analítica

Acidez total: 5,4 g/l pH: 3,74

Descripción

Este excepcional Cabernet Sauvignon proviene de un terroir calcáreo de textura limosa. Tras una completa maceración ha desarrollado su potencialidad en barricas de roble nuevo durante dieciséis meses. Color oscuro y fragancia fresca, especiada y picante de hierbas aromáticas, heno, mentol sobre un fondo de fruta roja con notas de minerales de grafito, que lo dotan de gran complejidad. En boca muy armado y persistente que adivinan un gran potencial de envejecimiento.

Anada 2010

Caracterizada por ser muy fría y lluviosa en el inicio del ciclo. Las reservas de agua en el suelo contaron con valores máximos, por lo que se decidió dejar crecer la hierba natural

en el centro de las hileras de la viña para frenar el vigor y consumir el exceso de agua. Los meses de Mayo y Junio también fueron fríos y lluviosos, recogiendo un total de 90 litros de lluvia. Por el contrario, los meses de Julio y Agosto fueron tan cálidos que posibilitaron el avance del ciclo de una forma considerable.

El hecho más significativo de esta añada fue, sin ninguna duda, el momento del envero a primeros de Agosto, irregular y largo, por lo que realizamos un leve aclareo sobre los racimos que presentaban un mayor retraso en la madurez.

Todo este trabajo de campo permitió obtener una vendimia homogénea y de gran calidad.

Se inició la recolección el día 28 de Septiembre, acabándola el día 8 de Octubre con la entrada en bodega de los racimos de Pago Valdebellón.

Producción

20 barricas repartidas en 5.500 botellas, 48 magnum y 37 doble magnum.

Conservación

La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida

Desarrollará su potencial durante los próximos 5 años para después afinarse en botella, llegando a su máxima expresión hacia 2019.

Abadía Retuerta Petit Verdot 2010

El placer de lo insólito

La Petit Verdot, la más exótica de las vides bordelesas, es la base de este original vino. Normalmente utilizada en pequeñas proporciones para aportar nervio a otras variedades, Abadía Retuerta ha aprovechado todo el potencial de esta uva para crear un vino monovarietal único y muy original. El potente sol de Castilla, un particular terroir con suelo predominantemente arenoso y 18 meses de reposo en bodega le conceden un carácter exquisito.

De color bermellón intenso y aterciopelado, en nariz resulta fino, elegante y sutil, con toques de moka. En boca es suave y untuoso e inmediatamente se liberan sabores poderosos e intensos a fruta fresca y confitada con guiños a café torrefacto, humo de tabaco rubio, caramelo quemado y pan crujiente.

De cuerpo firme y estructurado, tiene un largo final, sedoso y cálido en boca. Su producción es muy limitada y selecta. Un capricho para sibaritas.



Envejecimiento

18 meses en barricas de roble francés

D.O.

Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero

Variedades

100% Petit Verdot

Grado alcohólico

14,3% Vol.

Analítica

Acidez total: 5,2 g/l pH: 3,84

Descripción

Cautivador negro picota. Nariz exuberante con sorprendente fondo terroso, mineral. Cerezas y ciruelas en sazón, se funden con notas sutiles que recuerdan a hojas de té negro, pimienta, cacao amargo e incienso. Un espectáculo olfativo. Concentrado y sabroso su ataque es goloso, su paso en boca fresco y delicado dejando un postgusto cremoso y envolvente. Elegante, fino, seductor.

Añada 2010

Caracterizada por ser muy fría y lluviosa en el inicio del ciclo. Las reservas de agua en el suelo contaron con valores

máximos, por lo que se decidió dejar crecer la hierba natural en el centro de las hileras de la viña para frenar el vigor y consumir el exceso de agua. Los meses de Mayo y Junio también fueron fríos y lluviosos, recogiendo un total de 90 litros de lluvia. Por el contrario, los meses de Julio y Agosto fueron tan cálidos que posibilitaron el avance del ciclo de una forma considerable. El hecho más significativo de esta añada fue, sin ninguna duda, el momento del envero a primeros de Agosto, irregular y largo, por lo que realizamos un leve aclareo sobre los racimos que presentaban un mayor retraso en la madurez. Todo este trabajo de campo permitió obtener una vendimia homogénea y de gran calidad. Se inició la recolección el día 28 de Septiembre, acabándola el día 8 de Octubre con la entrada en bodega de los racimos de Petit Verdot.

Producción

5 barricas repartidas en 1.200 botellas y 24 magnum.

Conservación

La tª de conservación no debe superar los 15°C.

Vida

Desarrollará su potencial durante los próximos 5-8 años para después afinarse en botella. Un gran vino de guarda.

Abadía Retuerta Vinos de Pago Gama VIP



Estuche VIP con 3 botellas de Pago Negralada, Pago Garduña, Pago Valdebellón y Petit Verdot, añadas en curso

(disponible en formato 0,375 L.)



Estuche VIP con 2 botellas de Vinos de Pago (Pago Negralada, Pago Garduña, Pago Valdebellón y Petit Verdot), añadas en curso y 2 tarros de sal de vino Abadía Retuerta

(disponible en formato 0,375 L.)

Abadía Retuerta Vinos de Pago Gama Madera



Estuche de madera con 1 botella de Pago Negralada, Pago Garduña, Pago Valdebellón y Petit Verdot, añadas en curso



Estuche de madera con 3 botellas de Pago Negralada, Pago Garduña, Pago Valdebellón y Petit Verdot, añadas en curso



Estuche de madera con 6 botellas de Pago Negralada, Pago Garduña, Pago Valdebellón y Petit Verdot, añadas en curso

Abadía Retuerta Vinos de Pago Gama Gran Formato



Estuche de madera con 1 botella "Magnum" (1,5 L.) de Pago Negralada, Pago Garduña o Pago Valdebellón, añada en curso

Estuche de madera con 1 botella "Doble Magnum" (3 L.) de Pago Negralada, Pago Garduña o Pago Valdebellón, añada en curso

Estuche de madera con 1 botella "Imperial" (6 L.) de Pago Negralada, Pago Garduña o Pago Valdebellón, añada en curso

Estuche de madera con 1 botella "Baltasar" (12 L.) de Pago Negralada, Pago Garduña o Pago Valdebellón, añada en curso

Estuche de madera con 1 botella "Salomón" (18 L.) de Pago Negralada, Pago Garduña o Pago Valdebellón, añada en curso

*También disponible el formato Magnum (1,5 L.) y Doble Magnum (3L.) de Petit Verdot, añada 2010



Abadía Retuerta Vinos de Pago Gama Premium



Estuche de cartón "Premium" con
1 botella Magnum (1,5 l.) de
Pago Negralada, Pago Garduña o Pago
Valdebellón, añada en curso



Disponibles cajas
individuales de
envío

ABADIA RETUERTA

CRAFTED SPANISH WINES

Abadía Retuerta Sal de Vino



Sal de Vino Abadía Retuerta Tempranillo

Especia púrpura

El origen de esta sal hay que buscarlo en el puerto de Libourne. En el siglo XVII, esta ciudad francesa era la más importante para el comercio del vino en nuestro país vecino.

Las travesías marítimas sirvieron para descubrir que la madera era un perfecto aliado para transportar el vino aportándole además aromas y sabores.

El vino también sirvió para teñir otro de los productos más demandados desde la antigüedad. Como la sal no se podía vender con este color, los marineros prefirieron regalársela a la esposa de un famoso tabernero del puerto: Valentín Corner quien, para ofrecer un sello particular a su cocina, le añadió especias. Esta fórmula ha evolucionado hasta nuestros días y ha sido rescatada por Pascal Delbeck, enólogo asesor de la bodega, quien la mantiene la receta de los "Rubíes de Valentín" en secreto.



Tipo

Sal de Vino y especias

Composición

Sal de la Isla de Ré
Vino 100% Tempranillo
Especias variadas

Cualidades

Sabores ricos, variados y sorprendentes aromas fragantes de fresa, regaliz, hierbas aromáticas y notas minerales. Color ideal para una presentación muy lograda.

Descripción

Procede de la mejor viña tempranillo de la finca, plantada sobre suelos arcillosos, de cantos rodados y suelos de aluvión del Duero. Tras una completa maceración, ha desarrollado su potencialidad en barricas de roble nuevo francés. Destaca la excelente madurez de este tempranillo, que nos envuelve con sus aromas fragantes de fresa, regaliz, hierbas aromáticas y notas minerales.

Gastronomía

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla como el chuletón o los pinchos de cordero a la brasa, pero también un buen bacalao o pescados blancos.

Presentación

Disponible en botella de 320 gr. y en frasco de 90 gr.

Sal de Vino Abadía Retuerta



Tarro de Sal de Vino Abadía Retuerta (90 gr)

(disponibles en estuches de cartón de 6 tarros, cajas de 72 tarros y bolsas de 1 kg -para gastronomía-)





Abadía Retuerta S.A.
47340 Sardon de Duero Valladolid/Spain
T+34 983 680 314 F+34 983 680 286
info@abadia-retuerta.es

Visitas sólo con reserva
visitas@abadia-retuerta.es
T+34 983 680 368
abadia-retuerta.com