

ABADÍA DE UCLÉS TEMPRANILLO 2010

CATA

Color rojo intenso con ribete morado y alguna tonalidad atajada. Nariz intensa. Donde aparece fruta madura, envuelta por uno toques de vainilla y tostados aportados por la madera. En boca es potente sabroso y glicérico, con sensaciones dulces. Retro nasal persistente y frutal.

VARIEDAD

Tempranillo viñas de mas de 40 años en vaso con una producción menos de 5000kg/ha

TERRENO

Viñedos plantados a 700 m sobre el nivel del mar, en terrenos calizo arcillosos, cuidados bajo sistemas de cultivo sostenible.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica de roble americano y francés de 225 litros

MARIDAJE

Decantar durante varios minutos antes de catar. Ideal para acompañar comidas típicas castellanas, quesos curados, guisos, asados, todo tipo de carnes rojas, jamón y caza

TASTING NOTE

Interest red color with purple reflections in the rim and light reddish glints. its aroma notes intense red over-ripe fruit covered with vanilla and a subtle toasted taste provided by the oak barrels. Its way through the mouth is powerful full-flavoured and velvety, and with a hint of sweetness and fruit and with a long and persistent after taste.

VARIETY

Tempranillo, vines of more than 40 years old, bush planted yielding yields under 5000kg/ha

SOIL

Vineyards are planted 700m above sea level, clay-limestone soil. Grown by sustainable methods.

AGEING

12 months in American & French 225 liters barrel.

FOOD MATCHES

It is recommended to decant before serving, and is the perfect match to most meals, working well with cured meats, and flavoured cheeses, stews, roasts, pasta and rice

