



NUESTROS VINOS

Pago Garduña 2018



DATOS

FECHA DE VENDIMIA

22 de octubre 2018

VARIETADES

100% Syrah

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

16 meses en roble francés

PRODUCCIÓN

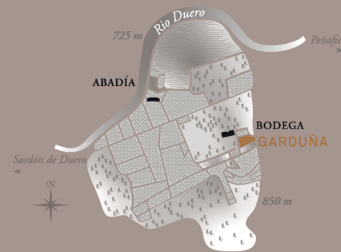
16 barricas

Pago Garduña es un vino elaborado únicamente con Syrah, una variedad que se ha adaptado perfectamente al terruño de Abadía Retuerta haciéndolo especial y único. De suelo predominantemente calizo, blanco y luminoso, y situado en una vaguada rodeada de pinos que lo protege de los vientos.

La elegancia y la sutileza predominan en este sugerente tinto de producción exclusiva que hará de las delicias de los amantes del Syrah. Un vino interminable, que se cobra su expresividad y refinada madurez.

NOTA DE CATA

Es un Syrah opulento y sugerente, muy atractivo en nariz, con aromas de fruta en sazón como cereza picota y ciruelas que se funden con toques florales de hibisco, notas exóticas y un fondo de pan tostado y cacao, que le aportan complejidad. En el paladar es aterciopelado, largo y amplio, con taninos suaves y envolventes, que denota su refinada madurez.



AÑADA 2018

La añada 2018 se caracterizó por el frío, la lluvia y la poca insolación hasta el mes de junio. Un clima que fue bien recibido tras la larga sequía del año anterior.

El resto de temporada estival se caracterizó por no ser excesivamente cálida, salvo el mes de septiembre, que fue el más caluroso registrado por la bodega hasta la fecha, lo que favoreció la recuperación del ciclo vegetativo.

RECONOCIMIENTOS

2011 Guía Gourmets - 96 puntos
2012: Guía Gourmets - 96 puntos
2015: Guía Gourmets - 97 puntos
James Suckling - 95 puntos
2016: Guía Gourmets - 96 puntos
James Suckling - 95 puntos
Jancis Robinson.com - 17 puntos
2017: Guía Gourmets - 97 puntos
Peñin - 94 puntos
James Suckling - 95 puntos
2018: Peñin - 93 puntos

Valoración usuarios Vivino: 4.5 sobre 5