



Selección Especial



Selección Añada

2010

Denominación de origen	Vino de la Tierra de Castilla y León – Sardón de Duero
Conservación	La temperatura de conservación no debe superar los 15° C.

Descripción

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.

Safra 2010. Almoço em 21/01/2018. Chácara Colombo.