

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas del Abad
Nombre	Gotín del Risc Essencia 2008
Año	2008
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10 días para una maceración total de 20 días. Criado en barricas de origen francés de la región de Borgoña, con el estricto seguimiento y supervisión de nuestro departamento técnico. Cuando el vino estaba en su momento óptimo de embotellado, la duración total de la crianza alcanzaba los 14 meses.

VINEYARD

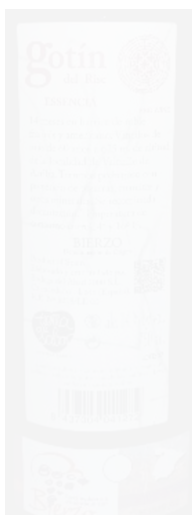
Tierra Zona de producción: Valtuille de Arriba. Edad media: 60 años.
Composición del Suelo: Pedregoso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales
Altitud: 625 metros

REFERENCIAS

Web <http://www.bodegadelabad.com/>

CATAS (1)

Fecha 30 de diciembre de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0



Bodegas del Abad Gotín del Risc Essencia 2008 (2008)

Platos Aves: guisos de caza menor como la perdiz, codorniz, pollo, pavo y carnes rojas ligeras como costillar y bistec. Quesos Edam y jamón serrano.

Notas El vino se presenta algo evolucionado a la vista, está cerrado y da algo de tufo de reducción. No lo decantamos y fue un error. Poco a poco se fue abriendo y apareció el gran vino que es.
Se recomienda decantar, la temperatura de consumo optima esta entre 14 y 16 °.

Visual Rojo cereza, con ribete cardenalicio avanzado. Al vino le falta brillo, posiblemente por su algo excesiva evolución en botella. Muy buena lágrima coloreada.

Olfato La nariz es de intensidad muy alta. Tufo de reducción al servir, poco a poco van apareciendo aromas lácteos, van saliendo aromas a frutas rojas y negras maduras, aromas a sotobosque, al final aromas a chocolate negro.

Boca En boca esta delicioso, no aparecen los toques de reducción que estropeaban algo la nariz, la fruta madura casi en compota, sale en gran cantidad, algo licoroso, la acidez es alta pero bien integrada, con una tanicidad que no representa ser un vino de 8 años, parece mucho más joven.

BOTELLAS SACADAS (1)

7/12/16	Precio de	10,00 €	7/12/16	Consumido	
---------	-----------	---------	---------	-----------	--

