

Abadía de SAN QUIRCE

Finca Helena

NOTA DE CATA - TASTING NOTES – VERKOSTUNGSMERKMALE

Color cereza intenso con ribete violáceo. Aroma intenso, con tonos de frutos negros maduros. Notas balsámicas, especiadas y de maderas finas. En boca es elegante, estructurado y con taninos de calidad bien domados por la crianza.

Intense and lively cherry red colour, with a purple rim. Deep in the nose with tones of black and red ripe fruit. Balsamic, mineral and spicy hints. On the palate it is elegant, with good backbone, supported by quality tannins. A lingering finish.

Intensive Kirschrote Farbe mit leichten Violettönen. Intensives Aroma nach reifen schwarzen Beeren. Balsamiczüge mit Gewürz- und feinen Holztönen. Eleganter Abgang im Gaumen, strukturiert und mit Zügen von Taninnen, geprägt durch die Qualität der Holzfässer.



FICHA TECNICA - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

CONTRAETIQUETA - BLACKLABEL:

- Tinto · Red Wine

COMPOSICION VARIETAL - TYPE OF GRAPE - REBSORTE:

- Tinta fina- Tempranillo

CRIANZA - AGING:

- FML en barrica - FML in barrel - FML in Holzfässer
- 12 meses en barrica - 12 months in barrel - 12 monate in Holzfässer
- Resto en botella - Remaining time in bottle - Rest in Flasche

DETERMINACIONES ANALITICAS

ANALITICAL DATA - ANALYTISCHE WERTE:

- Grado alcohólico - Alcohol - Alkoholgehalt: 14,5% Vol
- Acidez total - Total acidity - Gesamtsäure: 5,3 g/l.
- Acidez volátil - Volatile acidity - Flüchtige Säure: 0,7 g/l.
- pH - pH - Wert: 3,6
- Sulfuroso total - Total sulphur - Schwefelgehalt: 52 mg/l.