



Abadía de Poblet Tinto

Este vino persigue tres cosas: frescor, fruta y personalidad de la zona. Representa para nosotros un claro ejemplo de lo que es un vino de la Conca de Barberà. Se encuentra la expresión de los varietales que localizan el vino con su lugar de origen.

Características de la Añada 2018:

Las lluvias providenciales caídas en otoño, invierno y primavera nutrieron los viñedos y garantizaron las reservas hídricas para todo el verano, que fue seco. Y esa falta de agua en verano precipitó una vendimia más temprana para preservar la acidez y frescura del vino.

Vinificación

Abadía de Poblet tinto persigue tres objetivos: frescor, fruta y personalidad del lugar de procedencia. Para nosotros representa un claro ejemplo de lo que es un vino de Conca de Barberà. Podemos encontrar la expresión de estas variedades que localiza el vino en su lugar de origen. La crianza, muy respetuosa, se lleva a cabo en foudres de 4000 litros y en depósitos de cemento durante un año. Nos encontramos un vino marcadamente de la Conca, con los típicos matices de pimienta blanca tan ligados al Trepat, acompañado del Garrut que reviste la columna vertebral del vino, la garnacha que lo envuelve de golosidad y el Tempranillo que redondea el vino en su completo ensamblaje.

Viticultura

La uva Trepat utilizada en Abadía de Poblet tinto procede de viñas plantadas durante la primera mitad del siglo XX, en zonas que históricamente fueron viñas cuyas filas alternaban el cultivo de vides y de cereales. Viñedos rodeados de almendros, enmarcando así los cultivos típicamente mediterráneos en la Conca de Barberà. Viñas viejas, con orientaciones sur y sudeste en terrenos pobres y alturas que van, en el caso de Trepat, desde los 550 hasta los 660 metros. Los bajos rendimientos nos obsequian con un Trepat con buena concentración y con la expresión del privilegiado terruño de donde procede.

En el caso del Garrut, éste procede de viñas de unos 20 años de antigüedad que se encuentran cerca del Monasterio de Poblet. Plantadas en suelos más ricos que entremezclan pizarra y arenas.

Las viñas de Tempranillo y de Garnacha trepan por las montañas de Prades a unos 700 metros de altura y en suelos marcados por una mezcla de pizarra y arcilla. Las dos variedades están orientadas hacia el nordeste.



Guía Peñín
2018

Guía 365
días 2018

Anuario de
Vinos 2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Conca de Barberà

VARIETADES:
Trepat , Garrut, Garnatxa, Ull de llebre

ANÁLISIS:
Graduación alcohólica: 13% vol.

Acidez total: 5,6

pH: 3,47

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018