

# ABEICA



# ABEICA

## GRAN RESERVA 2010

**Origen** : RIOJA

**Zona** :

RIOJA ALTA

**Variedades** :

Tempranillo 100 %

**Cosecha** : 2010

**Tipo** :

Tinto Gran Reserva.

**Elaboración** :

Proceso: MACERACIÓN CARBÓNICA (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad. Estancia en barrica de 225 litros durante 24 meses, el resto en botella, a partir de 09/05/2014.

**Cata** :

Color rojo picota de muy buena capa, ribete rojo.

Aroma muy intenso, afrutado, notas de fruta roja (ciruela negra), pimienta, clavo y tono de chocolate. Recuerdos de coco y matices florales.

En la boca es muy estructurado, carnoso, sabroso y equilibrado, predominio de la fruta muy madura, piel de uva presente. Notas de chocolate y pimienta. Muy buena estructura, muy largo, de buena vía retronasal frutal. Redondo. Marcada característica de tempranillo dejando la boca aterciopelada.

**Observaciones** :

Debido a la estabilización natural, puede presentar precipitados de alguno de sus componentes.

**Año climático** :

Invierno y primavera muy lluviosos, solo noviembre menos húmedo. Verano con lluvias de hasta 140 litros. Invierno con temperaturas no muy bajas, solo puntuales noches de -3,6°C. Temperaturas en general bastante elevadas. El resultado de esa climatología fue un adelanto en el ciclo vegetativo, de brotación, floración, cuajado, envero e incluso vendimia. Se completa el ciclo con 15 días de adelanto respecto a fechas normales. Producción normal.

**Vendimia** :

Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 26 de septiembre al 11 de octubre.