

BODEGAS
ABEICA

ABALOS • RIOJA



Origen : RIOJA

Zona :

RIOJA ALTA

Variedades :

Tempranillo 100 %

Cosecha : 2011

Tipo :

Tinto Reserva.

Año climático :

Otoño seco, e invierno seco y no muy frío. Primavera seca en general y cálida. Verano seco, y muy cálido. El resultado es una brotación, floración y cuajado tempranos, 10 días de adelanto

también para el envero. Estrés hídrico excesivo durante el verano haciendo que el ciclo se complete en fechas normales. Temperaturas muy elevadas en septiembre y octubre. Llovizna el día 8. Maduración muy sana. Producción normal.

Vendimia :

Muy sana, con suficiente maduración. Elevadas temperaturas desde el día 13. Se prolonga desde el 07 al 17 de octubre.

Elaboración :

Proceso de maceración carbónica (uva entera). Fermentado a temperatura controlada (29º). Transcurre con total normalidad. Estancia en bodega de roble americano de 225 litros durante 26 meses, el resto en botella, a partir de 11/06/2015.

LONGRANDE de ABEICA RESERVA 2011

Cata :

Color cereza picota de muy buena capa, ribete rojo.

Aroma muy intenso, notas de pimienta y almendra, lácteos, orejón de melocotón y fruta: uva y plátano. Moviendo la copa tonos de fruta madura, ciruela pasa, cereza, pasas de Corinto. Matices especiados.

En la boca es fresco, sabroso y equilibrado. Melocotón, albaricoque y plátano, junto con dulce de leche, recuerdos de nuez. Muy buena estructura, largo, de buena vía retronasal. Yogurt, especias con fruta, ciruela madura y cereza. Bellota y castaña.

Vino que invita a beber.

Observaciones :

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