

Abaris

Blanco fermentado en barrica 2022



Blanco fermentado en barrica

100% Viura

Rioja Alta, Parcela Santa Ana en Ábalos. Vino de Municipio

Un único viñedo a 600 msnm. Viñedo viejo con conducción tradicional en vaso. Suelo pobre, poco profundo de mangas calizas en superficie.

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 545 litros. Lluvias desde el final de vendimia hasta diciembre de 286 litros. A partir de ahí invierno seco y cálido. Nieva en Ábalos el día 2 de abril y hiela el día 5. A partir del 10 de mayo temperaturas anormalmente elevadas que se prolongan todo el verano. Afortunadamente las diferencias térmicas entre el día y la noche durante el verano fueron las acostumbradas en Ábalos. A pesar de ello, las elevadas temperaturas y la escasez de lluvias, hacen que la planta sufra mucho estrés, teniendo una evolución muy lenta y en ocasiones parada vegetativa. En fechas próximas a la vendimia la maduración se acelera gracias a una lluvia de 7 litros, que la planta aprovecha al máximo.

VENDIMIA

Manual, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el 14 de septiembre.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección de uva. Maceración pelicular en frío durante 36 horas. Liger prensado. Desfangado, fermentación alcohólica y crianza sobre lías en barrica de 500 litros de roble francés nuevo, trabajando la técnica de batonage los dos primeros meses.

Estancia total en barrica: 11 meses

Embotellado el 15/04/2024

OBSERVACIONES

Armoniza con marisco y pescados, bacalao, rape, lenguado.

Verduras como coliflor, berza, menestras.

Caza en escabeche, codorniz, perdiz.

Frutas, melón, sandía, fresas, aguacate, plátano frito, melocotón e higo.

Se recomienda consumirlo a 12°C

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Color amarillo pajizo. Excelente aspecto.



Destacan aromas elegantes y complejos de manzana verde, pera, y pomelo junto con matices de flores blancas y sutil tostado de la madera.



En boca tiene la entrada fresca, con volumen, mineralidad y un complejo sabor afrutado. El final es prolongado y refrescante.



ABEICA

941 30 80 09

633 38 16 90

www.bodegasabeica.com