

Abeica

Carronillo 2022



85% Tempranillo, 10% garnacha tinta y 5% viura Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Vino de parcela. Un único viñedo situado a 630 msnm. de 56 años. Viñedo en vaso con vegetación dirigida. Suelo arcillo calcáreo con arenas en superficie, suelo poco profundo.

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. Vendimiado el 26 de septiembre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual conjunta, desgranado y cofermentación de todas las variedades durante 18 días.

Desvinado sin pensar a barricas de roble frances de 500 litros para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses.

Embotellado el 19/06/2024

OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Intensa capa de color cereza picota, brillante y vivo.



En nariz es sutil y elegante, con intensos frutos negros (mora, arándanos) y especiados (regaliz) sobre un fondo fresco.



La boca es muy amplia y equilibrada, con taninos sedosos y pulidos. Fresco, envolvente y de final largo.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com