

Abeica

Colección de Viñedos 2023



80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Viura Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Nuestra representación de vino de pueblo, vino tinto de viñas viejas en vaso. Selección de cuatro de nuestros viñedos: Peña Caída (77 años), los Trepados (61 años), La Sarte (60 años) y Centenales (136 años) todos con suelo arcillo calcáreo poco profundo a una altitud de entre 560 y 580 metros

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 489 litros. Altas temperaturas en invierno y principio de la primavera, con ciclo vegetativo adelantado. Brotación temprana a finales de marzo. Se neutraliza a principios de mayo por la bajada de las temperaturas. Helada el 5 de abril que no afecta mucho por la situación fenológica del viñedo. Junio lluvioso y cálido, hasta 35°C. Verano seco y excepcionalmente cálido, incluidas algunas noches. Setiembre lluvioso hasta el día 11, ayudo a finalizar la maduración.

VENDIMIA

Manual. Vendimiado el 9 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual, maceración prefermentativa en frío para favorecer extracción de aromas primarios. Fermentación alcohólica en depósito abierto y maceración post fermentativa.

Madurado en bodega, 12 meses 50% del vino en depósito de hormigón y 50% en barricas de 500 litros.

OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Color cereza picota, brillante y limpio.
Buena capa.



Es un vino muy frutal, fruta roja fresca,
toques florales, envolvente y de
intensidad alta



En boca es agradable, redondo, fresco, con
intensidad media, tanino pulido y un retrogusto
largo.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com