

# Abeica

## El Bardallo 2021

---



**Vino tinto 50% tempraniilo, 5% garnacha tinta, 40% viura y 5% garnacha blanca y torrontes.  
Rioja Alta, viñedo en San Vicente de la Sonsierra.**

Vino de parcela, un único viñedo situado en San Vicente de la Sonsierra a 540msnm en orientación este-oeste. Suelo arcillo calcáreo con arenas en superficie.  
Viñedo plantado en 1958.

### **AÑO CLIMÁTICO**

Lluvias repartidas a lo largo de todo el año. En total en Ábalos llovieron 505 litros. Invierno húmedo, con temperaturas sin casi heladas. Aunque si heló ligeramente en abril, parando la brotación. La temperatura del suelo en invierno fue bastante elevada, propiciando la brotación temprana. A primeros de junio el viñedo tenía un adelanto de 20 días. Verano con temperaturas diurnas muy cálidas. Producción normal.

### **VENDIMIA**

Manual, con suficiente maduración y acidez. Vendimiado el 09 de octubre.

### **ELABORACIÓN**

Proceso: Cofermentadas todas las variedades en depósito abierto, con una maceración prefermetnativa en frío y una posterior maceración postfermetnativa de 6 días. Descubado sin prensar a barricas de roble francés envinadas de 500l. Maloláctica en barrica y crianza total de 11 meses en las mismas. Estabilización natural. Producción muy limitada. Embotellado el 27/12/2022

### **OBSERVACIONES**

Contiene sulfitos.

## **NOTA DE CATA**

---



La expresión de un viñedo Fina y elegante, de color violeta brillante con una capa media debido a su alto porcentaje de uva blanca



En nariz denota aromas intensos de flores y fruta roja, nariz muy limpia y placentera.



En boca es muy elegante, equilibrado y largo, con una entrada en boca fluida y fresca y una amplitud final sin aristas.



**ABEICA**

941 30 80 09  
633 38 16 90

[www.bodegasabeica.com](http://www.bodegasabeica.com)