

Chulato

Tinto joven 2024



Tinto joven

96 % Tempranillo, 2 Garnacha y 2% Viura.

Rioja Alta, viñedos de Ábalos y San Vicente de la Sonsierra.

Coupage de variedades autoctonas procedentes de nuestros viñedos situados en la Sonsierra Riojana. Las variedades se aunan para dar una clara definición de un vino joven, fresco y afrutado.

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 618 litros. Invierno con temperaturas suaves y lluvias normales. Desde mediados de marzo temperaturas altas para la época. Primavera seca hasta mediados de mayo. El 19 de abril ligera helada. Verano cálido y seco. En junio se perdieron muchas flores. Envero tardío. Ciclo de maduración más corto de lo habitual. Lluvias importantes a primeros de octubre, con la vendimia finalizada en Abeica. La elección del momento de la vendimia hizo que toda la uva llegase muy sana a la bodega. Producción muy excusa, el 30 % menos de lo normal.

VENDIMIA

Manual, con suficiente maduración y acidez. Se prolongó desde el 23 de septiembre hasta el 05 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Nos permite transmitir toda la carga frutal de las uvas a este vino. Fermentado a temperatura controlada (26°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. Estabilización natural y embotellado.

OBSERVACIONES

No admite contrastes bruscos de temperatura (2°C entorno a los 17°C). Se aconseja tomarlo a 14 - 16° C.

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Color de mora de morera con tonos violeta, de buena capa.



Aromático y franco, explotan en la **nariz** la fruta de uva con notas de plátano, melocotón, moras silvestres, grosellas y frambuesas, con los aromas clásicos de maceración carbónica.



La boca es intensa y fresca con una entrada golosa que queda equilibrada por su acidez. Retrogusto amplio que deja un recuerdo de fruta roja con un carácter jovial.

Muy agradable y divertido.



ABEICA

941 30 80 09

633 38 16 90

www.bodegasabeica.com