Longrande de Abeica
Reserva 2019

Tinto Reserva
100 % Tempranillo
Rioja Alta.
Viñedos en Ábalos

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 515 litros. Invierno seco. Heladas los días 13 de abril y 6 de mayo en las cotas más altas, a partir de 510 metros. En el momento de la floración, días con temperaturas muy altas. Incluso las nocturnas. A las 22 horas entre 25 y 31º C los días 31/05, 01-02/06. Posible motivo para que el cuajado fuese escaso, sobre todo en la garnacha. Verano muy cálido con algunas lluvias. El 21 de septiembre llueven 71 litros.
Producción normal

VENDIMIA

Manual. Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó los días 10 y 11 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29º). Transcurre con total normalidad. Estancia en **barrica de roble americano** y francés de 225 litros durante **24 meses**, el resto en botella, a partir de 20/01/2023.

OBSERVACIONES

Debido a la estabilización natural, puede presentar precipitados de alguno de sus componentes.
Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA

Color cereza picota de buena capa, ribete rojo.

Aroma muy intenso, notas de fresa, frambuesa y chocolate. Moviendo la copa tonos de fruta madura, higo, melocotón de viña y plátano. Matices de hinojo.

En boca es fresco, goloso y equilibrado. Plátano, frambuesa, melocotón de viña y arándanos, recuerdos de enebro. Muy buena estructura, largo, de buena vía retronasal. con fruta madura, higos. Bellota y castaña.

Vino que invita a beber.

ABEICA
941 30 80 09
633 38 16 90
www.bodegasabeica.com