

Abelo de Noa



HISTORIA

Abelo es un crianza muy especial, nacido como homenaje a Carlos Alonso González, alma y fuerza de esta bodega. Es un vino que une la frescura de la juventud con la sabiduría del tiempo, reflejo de una vida dedicada al vino con pasión y entrega. Un tributo aún más emotivo gracias a su nieta Noa, quien le regaló sus primeras palabras: “Abelo”.

VARIEDAD

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Fruto de nuestros viñedos más antiguos, con más de 40 años y producción limitada. Sólo se elabora en añadas calificadas como excelentes o muy buenas, con ediciones numeradas. En la búsqueda del mejor vino, se han seleccionado barricas de roble francés por su especial finura y calidad.

NOTAS DE CATA



En nariz con fruta negra y roja maduras, florales del bosque, especiados, cacao y caramelo muy bien integrados con balsámicos de incienso, torrefacto y ahumados, vino muy complejo e intenso.



En boca es potente, intenso y maduro con taninos dulces polvorientos llenando totalmente la boca. En su perfil mezcla características clásicas y modernas de los vinos de Rioja para conseguir un vino con un gran futuro en botella.

*Es aconsejable decantarlo para su consumo.