

Abeica

Gran Reserva 2010



Tinto Gran Reserva
100 % Tempranillo
Rioja Alta

AÑO CLIMÁTICO

Invierno y primavera muy lluviosos, solo noviembre menos húmedo. Verano con lluvias de hasta 140 litros. Invierno con temperaturas no muy bajas, solo puntuales noches de -3,6°C. Temperaturas en general bastante elevadas. El resultado de esa climatología fue un adelanto en el ciclo vegetativo, de brotación, floración, cuajado, envero e incluso vendimia. Se completa el ciclo con 15 días de adelanto respecto a fechas normales. Producción normal.

VENDIMIA

Manual. Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 26 de septiembre al 11 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad. Estancia en **barrica** de 225 litros durante **24 meses**, el resto en botella, a partir de 09/05/2014.

OBSERVACIONES

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

8 Variaciones de etiquetas que representan paisajes de la zona, realizadas por el pintor Gonzalo Martín Calero.

NOTA DE CATA



Color rojo picota de muy buena capa, ribete rojo.



Aroma muy intenso, afrutado, notas de fruta roja (ciruela negra), pimienta, clavo y tono de chocolate. Recuerdos de coco y matices florales.



En la boca es muy estructurado, carnoso, sabroso y equilibrado, predominio de la fruta muy madura, piel de uva presente. Notas de chocolate y pimienta.

Muy buena estructura, muy largo, de buena vía retronasal frutal. Redondo. Marcada característica de tempranillo dejando la **boca** aterciopelada.