

# Abeica

## Selección especial 2010



**Tinto Reserva**  
**100 % Tempranillo**  
**Rioja Alta, viñedos en Ábalos.**  
**Viñedos con edad entre 1930 y 1973**

### AÑO CLIMÁTICO

Otoño seco, e invierno frío, más que los últimos años y con abundantes nevadas. Primavera fría en general y húmeda. Verano seco, dando lugar a estrés hídrico. El Otoño seco, e invierno frío, más que los últimos años y con abundantes nevadas. Primavera fría en general y húmeda. Verano seco, dando lugar a estrés hídrico. El resultado resultado es una brotación normal, una floración y cuajado con ligero retraso, y un envero tardío. Lluvias de 20 l/m<sup>2</sup>, los días 9, 10 y 11 de octubre, sobre todo el día 9. Finalmente se completa la maduración tardía, consiguiendo un equilibrio muy satisfactorio. Producción normal.

### VENDIMIA

Manual. Muy sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el día 17 de octubre.

### ELABORACIÓN

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

### DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 14% vol.                      - Azúcares residuales: 1,7 g/l.  
- Acidez total tártrica: 6,8 g/l.                              - Acidez volátil: 0,65 g/l.

### OBSERVACIONES


Formato de presentación: **magnum con numeración de botellas.**

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

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

## NOTA DE CATA

 **Color** cereza picota, de muy buena capa.

 Explosión frutal (frambuesa, fresa, plátano, orejón de melocotón). Notas de canela, ciruela pasa, pimienta, caramelo y romero. Madera discreta con matices de regaliz y bellota. **Nariz** muy franca y compleja.



Muy estructurado **en boca**, carnosos. Aparece el caramelo y canela de la nariz, junto con mermelada de fresa silvestre. Complejo. Fuerte e intenso retrogusto con final de mermelada de fresa, melocotón y té.