

# Chulato de Abeica

## Tinto joven 2019



### Tinto joven

97 % Tempranillo, 2% Garnacha y 1% Viura.

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

### 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 31° 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 lloven 71 L. Producción normal.

### VENDIMIA

Sana, con suficiente maduración y acidez. Se prolongó desde el 6 hasta el 16 de octubre.

### ELABORACIÓN

Proceso: **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (26°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. Estabilización y embotellado.

### DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 13,90%vol.      - Azúcares residuales: 1,33g/l.  
- Acidez volátil: 0,35g/l.

### OBSERVACIONES

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

## 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, fresas silvestres, moras y frambuesas, con los aromas clásicos de maceración carbónica.



**En boca** es goloso, carnoso, fresco, equilibrado y afrutado. Mantiene un punto de carbónico que le aporta la frescura. Postgusto largo con notas frutales.

**Muy agradable y divertido.**



**ABEICA**

941 30 80 09  
633 38 16 90

[www.bodegasabeica.com](http://www.bodegasabeica.com)