

Chulato de Abeica

Tinto joven 2019



Tinto joven

97 % Tempranillo, 2% Garnacha y 1% Viura.
Rioja Alta, viñedos de Ábalos.
Vino de municipio.

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 22:00 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 71L. Producción normal.

VENDIMIA

Muy sana, madura y con suficiente acidez. Se realizó los días 10 y 11 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: 14,50%vol. - Azúcares residuales: 1,33g/l.
- Acidez volátil: 0,39g/l.

OBSERVACIONES

No admite contrastes bruscos de temperatura (2°C entorno a los 17°C). Se aconseja tomarlo a 14 - 16° C. Vino de consumo inmediato. Vida óptima hasta dos años desde su nacimiento, conservado en ambiente de temperatura baja y constante.

NOTA DE CATA



Color de mora de morera con tonos violeta, de muy buena capa.



Nariz intensa afrutado y fresco. Melocotón de viña, guinda, fresa, cítrico meloso... matices balsámicos, mezclados con los aromas clásicos de maceración carbónica. Nariz envolvente.



En boca es goloso, carnoso, fresco y equilibrado. Se aprecian las frutas que ya salen en nariz, guinda, cítricos melosos, fresa, notas de manzana y notable melocotón de viña.

Postgusto muy largo con notas frutales y matices de enebro, laurel hierbabuena y nuez. Redondo e intenso.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com