

# Longrande de Abeica

## *Crianza 2016*



**Tinto Crianza**  
**100 % Tempranillo**  
**Rioja Alta, viñedos en Álalos y**  
**San Vicente de la Sonsierra.**

### **AÑO CLIMÁTICO**

Aporte hídrico anual de 600 litros, repartidos en invierno y primavera. Verano seco, temperaturas en general bastante elevadas, sin síntoma de sequía por la abundancia de agua anterior. 43 litros del 13 al 18 de septiembre y 8 litros el 13 de octubre. La planta absorbe esa última agua con avidez.

El resultado de esa climatología fue una producción elevada y muy sana. El ciclo fue completado en fechas normales en Álalos.

### **VENDIMIA**

Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 14 al 30 de octubre.

### **ELABORACIÓN**


Proceso: **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. Estancia en **barrica de roble americano** de 225 litros durante **15 meses**, el resto en botella, a partir de 28/09/2019.

### **OBSERVACIONES**

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

## **NOTA DE CATA**

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

 **Aroma** muy intenso, afrutado, marcado toque de regaliz y almíbar de melocotón y pera. Frutas rojas (mermelada de frambuesa, fresa, mora de morera), notas de bellota, mango y miel. Madera discreta.



**Explosión frutal.** Salen todas las frutas que aparecen en nariz más el plátano. Entrada golosa, de caramelo. Es fresco, sabroso y equilibrado, con madera justa, predominando la fruta. Regaliz con chocolate. Buena estructura, largo, de buena vía retronasal. Equilibrado.

**Por gusto:** todas las frutas de nariz, bellota y almíbar de melocotón y pera.