

# Abeica

## Rosado 2019

---



**Rosado joven.**  
**100 % Tempranillo**  
**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 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 lueven 71 L. Producción normal.

### VENDIMIA

Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el 15 de octubre.

### ELABORACIÓN

Elaborado a partir del sangrado de uvas de tempranillo. Desfangado para su limpieza antes de la fermentación. Se utilizan levaduras seleccionadas. Fermentado a muy baja temperatura para favorecer la generación de aromas. Transcurre lentamente. Estabilización y embotellado

### DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 12,40%vol.      - Azúcares residuales: 1,30g/l.  
- Acidez volátil: 0,40g/l.

### OBSERVACIONES

Armonización: Aperitivos, ensaladas. Muy bueno con arroces y pastas en general. Calabacines y tomates

## NOTA DE CATA

---



**Color** rosa muy pálido.



**Aroma** intenso. Cítrico (mandarina, limón), fresas de monte, cerezas, matices de fruta tropical.



Entrada fresca e intensa, muy buena acidez. Se aprecia el pomelo con ligero amargor. Notas de cereza, fresa, fruta cítrica, manzana... y matices tropicales.