

Abaris

Blanco fermentado en barrica 2019



Blanco fermentado en barrica

100% Viura

Rioja Alta, Parcela Santa Ana en 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 lueven 71l. Producción normal.

VENDIMIA

Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el 6 de octubre.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección de uva. Maceración pelicular. Pisado manual y escurrido.

Tras los primeros procesos de vinificación, fermentado en barrica de roble francés de 225 litros de capacidad.

Envejecido sobre sus lías durante 5 meses en barricas de roble francés.

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 14,00 % vol.

- Azúcares residuales: 1,53 g/l.

- Acidez volátil: 0,40 g/l.

OBSERVACIONES

Armoniza con marisco y pescados, bacalao, rape, lenguado.

Verduras como colilor, berza, menestras.

Caza en escabeche, codorniz, perdiz.

Frutas, melón, sandía, fresas, aguacate, plátano frito, melocotón e higo.

NOTA DE CATA



Color amarillo con reflejos alimonados.
Excelente aspecto.



Intenso aroma. Pomelo, manzana verde, piña, lima, mandarina y pera perfectamente armonizados con notas tostadas.



En boca tiene la entrada muy fresca, con volumen. Notas de piña, lima, pomelo e higo. Toques de avellana y retrogusto de pera con recuerdos tostados. Muy estructurado. Su viveza hace que se le adivine una muy larga vida.



ABEICA

941 30 80 09

633 38 16 90

www.bodegasabeica.com