

# Abaris

## Blanco fermentado en barrica 2020



### Blanco fermentado en barrica

100% Viura

Rioja Alta, Parcela Santa Ana en Ábalos. Vino de Municipio

Un único viñedo a 600 msnm. Viñedo viejo con conducción tradicional en vaso. Suelo pobre, poco profundo de mangas calizas en superficie.

### AÑO CLIMÁTICO

Lluvias repartidas a lo largo de todo el año. En total en Ábalos llovieron 748 litros, un año normal las lluvias están entre 500-600 litros. Invierno húmedo, con temperaturas sin casi heladas. Aunque si heló ligeramente en abril, reduciendo la producción final. Durante toda la brotación lluvia abundante. La temperatura del suelo en invierno fue bastante elevada, propiciando la brotación temprana. A primeros de junio el viñedo tenía un adelanto de 20 días. Verano con temperaturas diurnas muy cálidas. Se adelantó todo el ciclo. Producción corta.

### VENDIMIA

Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el 23 de septiembre.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección de uva. Maceración pelicular en frío durante 48 horas. Ligero prensado. Desfangado, fermentación alcohólica y crianza sobre lías en barrica de 500 litros de roble francés nuevo, trabajando la técnica de batonage las primeras semanas.

Estancia total en barrica: 10 meses

Clarificado y embotellado el 25/09/2021

Producción limitada: 1113 botellas de esta añada.

### 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 coliflor, berza, menestras.

Caza en escabeche, codorniz, perdiz.

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

Se recomienda consumirlo a 12°C

## NOTA DE CATA



Color amarillo pajizo. Excelente aspecto.



Destacan aromas elegantes y complejos de manzana verde, pera, y pomelo junto con matices de flores blancas y sutil tostado de la madera.



En boca tiene la entrada suave y agradable, manteniendo una gran armonía y frescura que revela volumen, mineralidad y un complejo sabor afrutado. El final es prolongado y refrescante.



**ABEICA**

941 30 80 09  
633 38 16 90

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