

Abeica

Gran Reserva 2014



Tinto Gran Reserva
100 % Tempranillo
Rioja Alta.
Viñedos en Ábalos

AÑO CLIMÁTICO

Noviembre lluvioso, sin mucho aporte hídrico de invierno y primavera. Temperaturas de primavera y verano irregulares, con días alternos cálidos y frescos. El resultado de esa climatología fue un ciclo vegetativo normal, de brotación, floración, cuajado y envero. Se ralentiza a partir de septiembre, Lluvias en ese mes de carácter tormentoso favorables. Se ralentiza la maduración. A partir del 16 de octubre lloviznas intermitentes nada favorables, asociadas a temperaturas elevadas. Completar la maduración fue dificultoso. Se consigue con tratamientos ecológicos tardíos y selección uva a uva en viñedo. Producción elevada, que nos ayuda a poder seleccionar aún más.

VENDIMIA

Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 10 al 21 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual. **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad. Estancia en **barrica de roble americano y francés** de 225 litros durante **33 meses**, el resto en botella, a partir de 05/10/2018.


OBSERVACIONES

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

9 Variaciones de etiquetas que representan paisajes de la zona, realizadas por el pintor Gonzalo Martín Calero.

NOTA DE CATA

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

 **Aroma** muy intenso, notas de fresa, frambuesa y chocolate. Moviendo la copa tonos de fruta madura, higo, melocotón de viña y plátano. Matices de hinojo.



En boca es cálido, goloso y equilibrado. Plátano, frambuesa, melocotón de viña y arándanos, recuerdos de enebro. Muy buena estructura, largo, de buena vía retronasal. con fruta madura, higos. Bellota y castaña.

Vino que invita a beber.