

Abeica

Rosado 2021



Joven Rioja Alta

Garnacha 100 %. Rosado de lágrima

AÑO CLIMÁTICO

Lluvias repartidas a lo largo de todo el año. En total en Ábalos llovieron 505 litros. Invierno húmedo, con temperaturas sin casi heladas. Aunque si heló ligeramente en abril, parando la brotación. 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. Producción normal.

VENDIMIA

Manual. Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el día 8 de octubre.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir sangrado. Desfangado para su limpieza antes de la fermentación. Se utilizan levaduras seleccionadas. Fermentado a 18°C de temperatura en depósito de inoxidable para favorecer la generación y conservación de aromas. Transcurre lentamente. Estabiización y embotellado.

OBSERVACIONES

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

NOTA DE CATA



Color rosa muy pálido con matices cebolla.



Aroma intenso cítrico (mandarina, limón) fresas del monte, cerezas, matices de fruta tropical.



En boca tiene la entrada muy fresca e intensa de muy buena acidez. Limpio, frutal. Con volumen. Notas de cereza, fruta cítrica, manzana ... y matices tropicales.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com