

Longrande de Abeica

Crianza 2018



Tinto Crianza
100% Tempranillo
Rioja Alta, viñedos en Ábalos. Vino de Municipio

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 650 litros. Invierno frío y húmedo. Poda MUY COMPLICADA debido a la helada de abril de 2017 y a la abundancia de precipitaciones. Cada cepa requiere un tratamiento especial. Campaña difícil con numerosos altibajos climatológicos, propiciando enfermedades. Para evitarlas control exhaustivo de los viñedos. Fuerte tormenta el 17 de septiembre. Final de campaña tardío con producción muy elevada.

VENDIMIA

Manual. Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó los días 22 y 23 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso de maceración carbónica (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. Estancia en barrica de roble americano de 225 litros durante 22 meses, el resto en botella, a partir de 30/07/2021.

OBSERVACIONES

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

NOTA DE CATA



Color cereza picota, ribete rojo.



Nariz explosiva que invita a degustarlo. Aroma muy intenso y franco, afrutado. Frutas rojas, chocolate, plátano, mermelada de ciruela, frutos secos, pimienta, vainilla.



En boca tiene la entrada fresca, con volumen. Limpio, equilibrado, carnoso, frutal, con taninos dulces. Estructurado. Madera ligera perfectamente ensamblada con la fruta roja, la pimienta negra, el plátano y las notas de café. Retrogusto de uva y melocotón. Su viveza hace que se le adivine una muy larga vida.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com