

Longrande de Abeica

Reserva 2016



Tinto Reserva
100 % Tempranillo
Rioja Alta.
Viñedos en Ábalos

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 600 litros, repartidos en invierno y primavera. Verano seco, temperaturas en general bastante elevadas, sin síntomas de sequía por la abundancia de agua anterior. 43 litros del 13 al 18 de septiembre y 8 litros el 13 de octubre. La planta absorbe esa última agua con avidez. El resultado de esa climatología fue una producción elevada y muy sana. El ciclo fue completado en fechas normales en Ábalos.

VENDIMIA

Manual. Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 14 al 30 de octubre.

ELABORACIÓN


Proceso: **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 **29 meses**, el resto en botella, a partir de 02/08/2020.

OBSERVACIONES

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

NOTA DE CATA

 **Color** cereza picota de 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 fresco, 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.