

# Abeica

## Colección de Viñedos 2020

---



### 100% Tempranillo

#### Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Vino tinto de viñas viejas de dos de nuestros viñedos. Peñacaida (75 años) y los Trépados (58 años), ambos de suelo arcillo calcáreo poco profundo. Producción de 4120 Kg/ha.

#### 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. Vendimiado el 30 de septiembre.

#### ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual, maceración prefermentativa en frío para favorecer extracción de aromas primarios. **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Fermentación alcohólica en depósito abierto y maceración post fermentativa de 8 días.

Temperatura controlada (26°). Madurado en bodega, estabilización natural y embotellado.

#### OBSERVACIONES

No admite contrastes bruscos de temperatura (2°C entorno a los 17°C). Se aconseja tomarlo a 14 - 16° C. Vino de consumo inmediato. Vida óptima hasta dos años después de su nacimiento, conservado a temperatura baja y constante.

## NOTA DE CATA

---



Color de mora de morera con tonos violeta, de muy buena capa.



Nariz intensa afrutado y fresco. Melocotón de viña, guinda, fresa, cítrico meloso... matices balsámicos, mezclados con los aromas clásicos de maceración carbónica. Nariz envolvente.



En boca es goloso, carnoso, fresco y equilibrado. Se aprecian las frutas que ya salen en nariz, guinda, cítricos melosos, fresa, notas de manzana y notable melocotón de viña.

Postgusto muy largo con notas frutales y matices de enebro, laurel hierbabuena y nuez. Redondo e intenso.



**ABEICA**

941 30 80 09  
633 38 16 90

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