

Abeica

Mazuelo de Larrumbe 2020



100% Mazuelo Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Vino de parcela. Un único viñedo situado a 570 msnm. de 42 años. Producción muy limitada.

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

Manual, con suficiente maduración y acidez. Vendimiado el 07 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual, desgranado y fermentación en depósito abierto con maceración prefermentativa en frío. Bazuqueo diario durante la fermentación alcohólica y escurrido sin prensar a barrica de 225 litros de roble americano envinada para realizar la fermentación maloláctica en ella y posterior crianza de 8 meses.

Estabilización natural no filtrado ni clarificado.

Embotellado el 22/09/2021

NOTA DE CATA



Elegante, color violeta vivo, brillante, buena capa.



Aroma intenso, fruta roja, mandarina y melón.
Fresco, especiado y con recuerdos a regaliz negro.



La boca es muy varietal. Fruta fresca con toques cítricos y especiados. Entrada fresca con volumen. Equilibrado, estructurado y profundo. Retrogusto persistente.



ABEICA

941 30 80 09

633 38 16 90

www.bodegasabeica.com