

Chulato de Abeica

Tinto joven 2021



Tinto joven

96 % Tempranillo, 3% Garnacha y 1% Viura.

Rioja Alta, viñedos de Ábalos y San Vicente de la Sonsierra.

Coupage de variedades autoctonas procedentes de nuestros viñedos situados en la Sonsierra Riojana. Las variedades se aunan para dar una clara definición de un vino joven, fresco y afrutado.

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

Sana, con suficiente maduración y acidez. Se prolongó desde el 06 hasta el 27 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: **Maceración carbónica** (encubado de racimos enteros). Nos permite transmitir toda la carga frutal de las uvas a este vino. Fermentado a temperatura controlada (26°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. 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.

NOTA DE CATA



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



Aromático y franco, explotan en la **nariz** la fruta de uva con notas de plátano, melocotón, moras silvestres, grosellas y frambuesas, con los aromas clásicos de maceración carbónica.



La boca es intensa y fresca con una entrada golosa que queda equilibrada por su acidez. Retrogusto amplio que deja un recuerdo de fruta roja con un carácter jovial.

Muy agradable y divertido.



ABEICA

941 30 80 09

633 38 16 90

www.bodegasabeica.com