

Abeica

Carronillo 2020



88% Tempranillo, 8% garnacha tinta y 4% viura Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Vino de parcela. Un único viñedo situado a 630 msnm. de 52 años. Viñedo en vaso con vegetación dirigida. Suelo arcillo calcáreo con arenas en superficie, suelo poco profundo.

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. Vendimiado el 30 de septiembre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual conjunta, desgranado y cofermentación de todas las variedades durante 27 días.

Desvinado sin prensar a barricas de roble frances de 500 litros y 225 litros para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses.

Estabilización natural sin clarificar ni filtrar.

Embotellado el 29/12/2021

OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Intensa capa de color cereza picota, brillante y vivo.



En nariz es sutil y elegante, con intensos frutos negros (mora, arándanos) y especiados (canela, regaliz) sobre un fondo fresco.



La boca es muy amplia y equilibrada, con taninos sedosos y pulidos. Fresco, envolvente y de final largo.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com