

Abeica

Gran Reserva 2014



Tinto Gran Reserva
100 % Tempranillo
Rioja Alta.
Viñedos en Ábalos

AÑO CLIMÁTICO

Noviembre lluvioso, sin mucho aporte hídrico de invierno y primavera. Temperaturas de primavera y verano irregulares, con días alternos cálidos y frescos. El resultado de esa climatología fue un ciclo vegetativo normal, de brotación, floración, cuajado y envero. Se ralentiza a partir de septiembre, Lluvias en ese mes de carácter tormentoso favorables. Se ralentiza la maduración. A partir del 16 de octubre lloviznas intermitentes nada favorables, asociadas a temperaturas elevadas. Completar la maduración fue dificultoso. Se consigue con tratamientos ecológicos tardíos y selección uva a uva en viñedo. Producción elevada, que nos ayuda a poder seleccionar aún más.

VENDIMIA

Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 10 al 21 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual. **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 **33 meses**, el resto en botella, a partir de 05/10/2018.

OBSERVACIONES

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

9 Variaciones de etiquetas que representan paisajes de la zona, realizadas por el pintor Gonzalo Martín Calero.

Contiene sulfitos

NOTA DE CATA



Color rojo picota de muy 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 cálido, 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.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com