

Abeica

Mazuelo de Larrumbe 2021



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

Vino de parcela. Un único viñedo situado a 570 msnm. de 43 años. Producción muy limitada.

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

Manual, con suficiente maduración y acidez. Vendimiado el 06 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual, fermentación en depósito abierto con maceración pre-fermentativa en frío. Bazuqueo diario durante la fermentación alcohólica y escurrido sin prensar a barrica de roble americano de 225l envinada para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza de 9 meses. Estabilización natural. Embotellado el 27/12/2022.

OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

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