

Abeica

Rosado 2022



Joven
Rioja Alta

Garnacha 100 %. Rosado de lágrima

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 545 litros. Lluvias desde el final de vendimia hasta diciembre de 286 litros. A partir de ahí invierno seco y cálido. Nieva en Ábalos el día 2 de abril y hiela el día 5. A partir del 10 de mayo temperaturas anormalmente elevadas que se prolongan todo el verano. Afortunadamente las diferencias térmicas entre el día y la noche durante el verano fueron las acostumbradas en Ábalos. A pesar de ello, las elevadas temperaturas y la escasez de lluvias, hacen que la planta sufra mucho estrés, teniendo una evolución muy lenta y en ocasiones parada vegetativa. En fechas próximas a la vendimia la maduración se acelera gracias a una lluvia de 7 litros, que la planta aprovecha al máximo.

VENDIMIA

Manual. Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el día 17 de septiembre.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir sangrado. Desfangado para su limpieza antes de la fermentación. Se utilizan levaduras seleccionadas. Fermentado a 18°C de temperatura en depósito de inoxidable para favorecer la generación y conservación de aromas. Transcurre lentamente. Estabiización y embotellado.


OBSERVACIONES


Armonización: aperitivos, ensaladas. Muy bueno con arroces y pastas en general. Calabacines y tomates.

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA

 Color rosa muy pálido con ligeros matices cebolla.

 Aroma intenso citrico (mandarina, limón) frescas del monte, cerezas, matices de fruta tropical.

 En boca tiene la entrada muy fresca e intensa de muy buena acidez. Limpio, frutal. Con volumen. Notas de cereza, fruta cítrica, manzana y matices tropicales.