

Chulato de Abeica

Tinto joven 2022



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

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, con suficiente maduración y acidez. Se prolongó desde el 02 hasta el 12 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.

Contiene sulfitos.

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