

Longrande de Abeica

Crianza 2019



Tinto Crianza
100% Tempranillo
Rioja Alta, viñedos en Ábalos. Vino de Municipio

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 515 litros. Invierno seco. Heladas los días 13 de abril y 6 de mayo en las cotas más altas, a partir de 510 metros. En el momento de la floración, días con temperaturas muy altas. Incluso las nocturnas. A las 22 horas entre 25 y 31° C los días 31/05, 01-02/06. Posible motivo para que el cuajado fuese escaso, sobre todo en la garnacha. Verano muy cálido con algunas lluvias. El 21 de septiembre llueven 71 litros.

Producción normal.

VENDIMIA

Manual. Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó los días 10 y 11 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso de maceración carbónica (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. Estancia en barrica de roble americano de 225 litros durante 15 meses, el resto en botella, a partir de 05/05/2022.

OBSERVACIONES

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

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Color rojo rubí, con intensidad media-alta



Aroma intenso con tonos de frutos rojos, floral, especias, ligeros tostados con un buen desarrollo de aromas secundarios de la crianza



Domina el carácter frutal, intenso y agradable. En boca tiene la entrada fresca, sabroso, intenso y elegante. Notas de coco y vainilla. Cremoso, amplio, largo y persistente. Invita a beber.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com