

# Abeica

## Carronillo 2021

---



### 85% Tempranillo, 10% garnacha tinta y 5% viura Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Vino de parcela. Un único viñedo situado a 630 msnm. de 54 años. Viñedo en vaso con vegetación dirigida. Suelo arcillo calcáreo con arenas en superficie, suelo poco profundo.

#### 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. Vendimiado el 26 de septiembre.

#### ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual conjunta, desgranado y cofermentación de todas las variedades durante 18 días. Desvinado sin pensar a barricas de roble frances de 500 litros para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. Estabilización natural sin clarificar. Embotellado el 18/01/2022

#### OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

## NOTA DE CATA

---



Intensa capa de color cereza picota, brillante y vivo.



En nariz es sutil y elegante, con intensos frutos negros (mora, arándanos) y especiados (regaliz) sobre un fondo fresco.



La boca es muy amplia y equilibrada, con taninos sedosos y pulidos. Fresco, envolvente y de final largo.



**ABEICA**

941 30 80 09  
633 38 16 90

[www.bodegasabeica.com](http://www.bodegasabeica.com)