

Abeica

Colección de Viñedos 2022



80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Viura Rioja Alta, viñedos de Ábalos. Vino de Municipio

Nuestra representación de vino de pueblo, vino tinto de viñas viejas en vaso. Selección de tres de nuestros viñedos viejos (+ de 60 años) Peña-caida (77 años), los Trepados (60 años) y Centenales (+ de 100 años). Suelos arcillo calcáreo poco profundos a altitud de entre 530 y 550 metros

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. Vendimiado el 7 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Vendimia manual, maceración prefermentativa en frío para favorecer extracción de aromas primarios. Fermentación alcohólica en depósito abierto y maceración post fermentativa de 12 días. Madurado en bodega 6 meses en depósito de hormigón y barricas de 500 litros de roble francés (fermentación maloláctica incluida). Estabilización natural.

OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



Color cereza picota, brillante y limpio. Buena capa.



Es un vino muy frutal, fruta roja fresca, toques florales, envolvente y de intensidad alta



En boca es agradable, redondo, fresco, con intensidad media, tanino pulido y un retrogusto largo.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com