

Abeica

El Bardallo 2022



**Vino tinto 50% tempraniilo, 5% garnacha tinta, 40% viura y 5% garnacha blanca y torrontes.
Rioja Alta, viñedo en San Vicente de la Sonsierra.**

Vino de parcela, un único viñedo situado en San Vicente de la Sonsierra a 560 msnm en orientación este-oeste. Suelo arcillo calcáreo con arenas en superficie.

Viñedo plantado en 1958.

AÑO CLIMATICO

Invierno seco seguido de una primavera lluviosa. Verano con un inicio templado seguido de un agosto muy calido y seco.

Lluvia en inicio de septiembre lo que nos llevó a una vendimia larga y escalonada. Producción regular y equilibrada.

VENDIMIA

Manual. Vendimiado el 01 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: Cofermentadas todas las variedades en depósito abierto. Descubado sin prensar a barricas de roble francés envinadas de 500l. Maloláctica en bodega y crianza total de 12 meses en las mismas. Embotellado el 18/12/2024. Producción muy limitada.

OBSERVACIONES

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA



La expresión de un viñedo Fina y elegante, de color violeta brillante con una capa media debido a su alto porcentaje de uva blanca



En nariz denota aromas intensos de flores y fruta roja, nariz muy limpia y placentera.



En boca es muy elegante, equilibrado y largo, con una entrada en boca fluida y fresca y una amplitud final sin aristas.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com