

Chulato de Abeica

Tinto joven 2025



Tinto joven

96 % Tempranillo, 2 Garnacha y 2% 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 709 litros de lluvia, muchos de ellos de tormenta. Invierno 2024-2025: templado y húmedo. Primavera cálida y húmeda. Verano (junio-agosto): muy cálido, sobre todo en agosto. Ola de calor de 12 días, con contrastes de temperatura entre el día y la noche. Otoño (septiembre-octubre): cálidos y secos.

Ciclo vegetativo, brotación adelantada. Se controló la sanidad a pesar de las tormentas. El ciclo terminó con adelanto respecto a años anteriores.

VENDIMIA

Manual, con suficiente maduración y acidez. Se prolongó desde el 18 de septiembre hasta el 10 de octubre.

ELABORACIÓN

Proceso: **Maceración carbónica**. 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