



**Origen** : RIOJA

**Zona** : RIOJA ALTA

**Variedades** :  
Tempranillo 100 %

**Edad del viñedo**:  
De 1930 a 1973, con  
42 años de media.

**Cosecha** : 2010

**Tipo** : Tinto crianza.

**Año climático** :  
Otoño seco, e  
invierno frío, más  
que los últimos años  
y con abundantes  
nevadas. Primavera  
fría en general y  
húmeda. Verano  
seco, dando lugar a  
estrés hídrico. El

resultado es una brotación normal, una floración y cuajado con ligero retraso, y un envero tardío. Lluvias de 20 l/m<sup>2</sup>, los días 9, 10 y 11 de octubre, sobre todo el día 9. Finalmente se completa la maduración tardía, consiguiendo un equilibrio muy satisfactorio. Producción normal.

**Vendimia** :

Muy sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el día 17 de octubre.

**Elaboración** :

Proceso de maceración carbónica (encubado de racimos enteros). Fermentado a temperatura controlada (29°). Transcurre con total normalidad. Estancia en barrica de roble americano de 225 litros durante 24 meses, el resto en botella, a partir de 09/05/2014.

# ABEICA

## 2010

**Datos analíticos** :

- Graduación alcohólica:	14 % vol.
- Azúcares residuales:	1,7 g/l.
- Acidez total tártrica:	6,8 g/l.
- Acidez volátil:	0,65 g/l.

**Cata** :

Color cereza picota, de muy buena capa.

Explosión frutal (frambuesa, fresa, plátano, orejón de melocotón). Notas de canela, ciruela pasa, pimienta, caramelo y romero. Madera discreta con matices de regaliz y bellota. Nariz muy franca y compleja.

Muy estructurado en boca, carnoso. Aparece el caramelo y canela de la nariz, junto con mermelada de fresa silvestre. Complejo. Fuerte e intenso retrogusto con final de mermelada de fresa, melocotón y té.

**Observaciones** :

Formato de presentación: magnum.

Debido al proceso de estabilización natural pueden aparecer sedimentos en la botella.

Sus etiquetas son reproducciones de una serie de pinturas de Gonzalo Martín Calero.

Botellas numeradas.