



# Chulato

de **ABEICA**

2016

**Origen** : RIOJA

**Zona** :

RIOJA ALTA

**Varietades** :

Tempranillo 98 %  
Viura 1,1 %  
Garnacho 0,9 %

**Cosecha** : 2016

**Tipo** :

Tinto joven.

**Año climático** :

Aporte hídrico anual de 600 litros, repartidos en Invierno y primavera. Verano seco, temperaturas en general bastante elevadas, sin síntomas de sequía por la abundancia de agua anterior. 43 litros del 13 al 18 de septiembre y 8 litros el 13 de octubre. La planta absorbe esa última agua con avidez. El resultado de esa climatología fue una producción elevada y muy sana. El ciclo fue completado en fechas normales en Ábalos. Producción elevada.

**Vendimia** :

Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongó desde el 14 al 30 de octubre.

**Elaboración** :

Proceso: MACERACIÓN CARBÓNICA (encubado de uva entera). Fermentado a temperatura controlada (26°). Transcurre con total normalidad y rápidamente. Estabilización y embotellado.

**Datos analíticos** :

- Graduación alcohólica: 13,40 % vol.
- Azúcares residuales: 1,20 g/l.
- Acidez volátil: 0,35 g/l.

**Cata** :

Color de mora de morera con tonos violeta, de muy buena capa.

Aromático y franco, explotan en la nariz la fruta de uva con notas de plátano, fresas silvestres, moras y frambuesas, con los aromas clásicos de maceración carbónica.

En boca es goloso, carnoso, estructurado, fresco, equilibrado y afrutado. Mantiene un punto de carbónico que le aporta la frescura. Postgusto largo con notas frutales.

Muy agradable y divertido.

**Observaciones** :

No admite contrastes bruscos de temperatura (2° C entorno a los 17° C). Se aconseja tomarlo a 14 - 16° C.

Vino de consumo inmediato. Vida óptima hasta dos años desde su nacimiento, conservado en ambiente de temperatura baja y constante.