



Origen : RIOJA

Zona :

RIOJA ALTA

Variedades :

Tempranillo 100 %

Cosecha : 2013

Tipo :

Tinto Crianza.

Año climático :

Otoño, invierno y primavera muy lluviosos, solo diciembre menos húmedo. Invierno con temperaturas no muy bajas.

Primavera con temperaturas bajas para la época, así como el verano, con algunos días

puntuales cálidos. El resultado de esa atípica climatología fue un retraso en el ciclo vegetativo, de brotación, floración, cuajado, envero e incluso vendimia. La bonanza de septiembre y octubre, favorecen completar la maduración retrasada. Producción normal.

Vendimia :

Muy sana, con suficiente maduración. Se prolongo desde el 18 al 31 de octubre.

Elaboración :

Proceso de maceración carbónica (uva entera). Fermentado a temperatura controlada (26°). Transcurre con total normalidad.

Estancia en barrica de roble americano de 225 litros durante 13 meses, el resto en botella, a partir de 06/07/2016.

BODEGAS
ABEICA

ABALOS • RIOJA



LONGRANDE

de **ABEICA**

CRIANZA 2013

Cata :

Color cereza picota, de buena capa.

Aroma intensísimo, primera impresión floral, a medida que se oxigena aparecen frutales perfectamente armonizados.

Notas de pimienta y almendra, coco, vainilla y fruta: uva, plátano y fresa. Mermelada, pasas de Corinto. Matices especiados.

En la boca es fresco, sabroso y equilibrado, recuerdos de nuez. Buena estructura, largo, de buena vía retronasal. Especies con fruta, ciruela y cereza. Bellota y castaña. Vino que invita a beber.

Observaciones :

Debido a la estabilización natural, puede presentar precipitados de alguno de sus componentes.