

BODEGAS
ABEICA

ABALOS • RIOJA



Abaris

2016

Origen : RIOJA

Zona :

RIOJA ALTA

Variedades :

Viura 100 %

Edad del viñedo:

42 años en suelos
arcillo-calcáreos

Cosecha : 2016

Tipo :

Blanco
fermentado en
barrica con
crianza sobre lías.

Vendimia :

Muy sana, con suficiente
maduración. Manual, se realizó el
18 de octubre

Elaboración :

Selección de uva. Pisado manual.
Tras los primeros procesos de
vinificación, fermentado en barrica
de roble francés de 225 litros de
capacidad.

Envejecido sobre sus lías durante 5
meses en barricas de roble francés.

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.

Cata :

Color amarillo con reflejos
almonados.

Intenso aroma. Flores blancas,
cítricos, pera perfectamente
armonizados con notas tostadas.
Su aroma intenso nos invita a
beber.

En boca es sedoso, gran volumen,
con la acidez justa para otorgarle
frescor y viveza. Sabroso, frutas
blancas. Retrogusto largo, notas
frutales y recuerdos tostados.