



FLOR DE ABA RESERVA 2018
D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: Tempranillo, Graciano.

Alcohol: 13,6%

Vinificación: Dos años y medio en bodega de roble americano y francés con un tostado medio, que le aporta complejidad y tonos especiados. Periodo tras el cual permanece en botella al menos 6 meses, adquiriendo estabilidad, redondez y complejidad.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Hermoso color rojo cereza intenso con matices rubí, limpio y brillante.



En nariz es cautivador con notas intensas tostadas y de frutas rojas maduras como cerezas y ciruelas, aparecen elegantes y sutiles toques de especias, aportados por su paso por bodega.



En boca, el vino se muestra equilibrado y con buena estructura. Taninos suaves y maduros dejando una sensación sedosa en el paladar. Frutas rojas acompañadas de delicadas notas de roble, vainilla y un toque de regaliz. Final largo y persistente.



Ideal para acompañar carnes rojas asadas, cordero o quesos curados.

FLOR DE
ABA

Terroir

Viñedos situados entre 300 y 600 metros de altitud con producciones controladas para obtener bajos rendimientos que nos permiten recolectar uvas de gran potencial aromático y producir vinos de nobles taninos y buena estructura. La Rioja es una región con suelos muy heterogéneos, de estructura equilibrada, con bajo contenido de materia orgánica y sustancias nitrogenadas, nivel de elementos nutricionales bajos y poca disponibilidad hídrica durante el verano.

