



FLOR DE ABA 2021
D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: Tempranillo, Graciano.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Uva despalillada y parcialmente estrujada. Alta proporción de bayas enteras. Remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28° C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de buena complejidad aromática.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Atractivo color rojo rubí, con destellos violetas.



En nariz, se perciben elegantes notas de frutas rojas que se complementan con sutiles toques de vainilla y toffee.



En boca presenta una armoniosa fusión entre fruta y madera. Taninos suaves y agradables, brindando estructura y equilibrio. Aparecen sabores a moras y un fondo de chocolate. Cuerpo de media estructura, con una textura sedosa que llena el paladar de manera elegante. El final es persistente y frutal.



Idea para consumir solo o acompañado de carnes blancas y rojas, así como de quesos semicurados.

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.

