

Flor de Aba RESERVA

UNIQUE
WINES

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

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.



VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Tinto

VARIEDAD



Tempranillo,
Graciano

ALCOHOL



13,5%

RESPOSO



Crianza de 2.5 años en
barrica de roble
americano y francés
(tostado medio)

CAPACIDAD DE GUARDA



8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 16 a
18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí intenso.



Destacan los aromas a frutas negras (mora, casis) envueltos en notas ahumadas, especiadas y tostadas. Buen equilibrio entre fruta y tonos tostados de la crianza en barrica



Amplio, sedoso y equilibrado en boca, tanino elegante, maduro y sedoso. Con recuerdos a regaliz, vainilla y coco.



Recomendado para asados de cordero, estofados, guisos tradicionales y quesos curados.

