

Flor de Aba ROBLE

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



Fermentación entre 23 y 28 °C con levaduras seleccionadas y autóctonas.

CAPACIDAD DE GUARDA



4 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo picota intenso y brillante.



Correcto ensamblaje de fruta negra, fruta madura junto con las notas de vainilla de la bodega.



Equilibrado en boca con taninos maduros y notas provenientes de la bodega.



Ideal con toda clase de carnes. Buen acompañamiento de pastas, tapas y quesos no muy curados.

