

Flor de Aba RESERVA

UNIQUE
WINES

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Flor de Aba nació desde una intuición, una marca globalmente reconocible por su elegancia accesible, sensibilidad visual y sofisticación contemporánea. Entre la fertilidad del Ebro y la protección de la Sierra de Codés, Flor de Aba nace en un paisaje donde la luz, la amplitud térmica y la tierra caliza crean vinos con frescura, estructura y sensibilidad contemporánea.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Tinto

VARIEDAD



Tempranillo,
Graciano

ALCOHOL



13,5%

REPOSO



Crianza mínima de 18
meses en barricas de
roble francés y
americano.

CAPACIDAD DE GUARDA



8–10 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 16 a
18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo picota intenso con ribete granate.



Aromas a fruta negra madura, especias dulces, vainilla,
cacao y notas balsámicas.



En boca es estructurado, sedoso y elegante, con
taninos pulidos y final largo y persistente.



Carnes rojas, caza, guisos tradicionales,
embutidos ibéricos y quesos curados.

