

Flor de Aba ROBLE

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



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 brillante.



Fruta negra madura, notas suaves de vainilla y
barrica integrada.



Equilibrado, gastronómico y de final elegante.



Carnes blancas, carnes rojas ligeras, quesos
semicurados y cocina mediterránea
contemporánea.

