



ABANDO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

VINO

Nombre:	ABANDO
Tipo de vino:	Rosado Fermentado en Barrica
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	13,5 %

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñado:	Gimileo y Briones
Sistema de conducción vides:	Espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	480-490 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	Si. Al finalizar el envero
Fecha de vendimia:	9 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Prensado uvas:	Sin prensado, mosto lágrima
Maceración prefermentativa:	14 horas
Tipo de maceración:	Suaves remontados
Fermentación:	Barricas nuevas de roble con sus lías
Tiempo en barrica:	5 meses
Battonage:	Diario
Tipo de roble:	Americano
Tostado barricas:	Medio +

CURIOSIDAD

Aun utilizando únicamente uvas tempranillo tintas, obtenemos este vino rosado de tan peculiar elaboración por sangrado.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo frambuesa con tonos rosados. Aspecto muy limpio y brillante.

Nariz: Fresa, frambuesa y cerezas. Balsámicos, ahumados y especias ensamblados con aromas de vainilla y tostados.

Boca: Untuoso, redondo y con una magnífica acidez, estructura y sabor largo y sabroso recuerdo. Evolucionara favorablemente en botella los próximos años.

MARIDAJE

Recomendaciones: Arroces, pasta fresca, carnes blancas, ahumados, sushi y pescados azules.

Temperatura de consumo: 8°C.

CONSERVACIÓN

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente con el corcho.