



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

VITICULTURA

Variedades de uva: Tempranillo y Viura
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: 7 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 ensambladas 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: Arroz, pasta fresca, carnes blancas, ahumados, sushi y pescados azules.

Temperatura de consumo: 8°C-10°C

CONSERVACIÓN

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

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Santalba - Avda. de La Rioja s/n -26221 - Gimileo
Rioja Alta - santalba@santalba.com - www.santalba.com