



ABANDO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

## VINO

**Nombre:** ABANDO  
**Tipo de vino:** Blanco Fermentado en Barrica  
**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja  
**Zona de procedencia:** Rioja Alta

## VITICULTURA

**Variedades de uva:** 100% Viura  
**Carácter viñedos:** Sostenible - 30-40 años  
**Municipio viñado:** Gimileo y San Vicente  
**Sistema de conducción vides:** Vaso  
**Composición suelos:** Arcillo-calcáreo  
**Rango de altitud viñedos:** 470-490 m  
**Riego en los viñedos:** No  
**Vendimia en verde:** No  
**Fecha de vendimia:** 24 octubre-vendimia tardía  
**Tipo de vendimia:** Manual

## ELABORACIÓN

**Despallado racimos:** Si  
**Prensado uvas:** Prensado muy suave, mosto lágrima  
**Fermentación:** En barricas nuevas junto con sus lías  
**Tiempo en barrica:** 7 meses  
**Battonage:** Diario  
**Tipo de roble:** Americano  
**Tostado barricas:** Medio +

## CURIOSIDAD

La variedad Viura, autóctona de La Rioja, es de las mejores para una elaboración tan específica y poco habitual como esta en la que la fermentación se produce dentro de la barrica.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Amarillo ligeramente dorado, en el que destaca su aspecto limpio y brillante.  
**Nariz:** Fruta tropical, cítricos y menta ensamblados con aromas de vainilla y tostados.  
**Boca:** Untuoso, buena acidez y gran estructura. Deja un largo y sabroso postgusto. Evolucionara favorablemente en botella los próximos años.

## MARIDAJE

**Recomendaciones:** Pescados (rodaballo, lubina ...), marisco, cocina asiática, sushi y ahumados, pollo asado, solomillo de cerdo a la pimienta.  
**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