

FICHA TÉCNICA

ABÉS VENDIMIA SELECCIONADA 2019

Grado: 15°
Variedad: 100% Tempranillo
Vendimia: Manual en cajas
Crianza: 12 meses de barrica de roble francés, americano y centro europeo

CLIMATOLOGÍA

La campaña se caracterizó por un otoño con lluvia y un invierno y primavera bastante secos. Las lluvias caídas a finales de abril y principio de mayo ayudaron en la brotación. Las tormentas de verano a mediados de Julio y facilitaron la maduración de la uva y su llegada a fin de ciclo.

VIÑEDOS

Se elabora este vino de uva procedente de viñedos propios, con una edad media de 50 años, situados en La Horra, Quemada y Baños de Valdearados a una altitud media de 850m. Con un clima continental con contrastes térmicos de hasta 20°C del día a la noche, lo que favorece la acumulación de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

En el trabajo de la viña, buscamos el equilibrio natural de la vid, procurando respetar al máximo el medio para conseguir la mejor calidad cada añada.

CATA

Color rojo picota con ribete granate, de capa alta, glicérico, limpio y brillante. Aromático, notas de fruta del bosque, fresco, toques florales, especias y crianza envolvente. En boca paso elegante marcado por su buena acidez, frutal, tanino vivo.

CONSUMO

Un vino para consumir y guardar. Se recomienda un tiempo previo de oxigenación. Si usted guarda Abés, podrá disfrutar al abrirlo de una evolución y mejoría espectacular. Un vino para compartir momentos inolvidables. Abés, sé feliz.

*Un buen vino tiene que gustar a quien lo toma.
Ese es el principio de todo*

Bodegas y Viñedos Roberik
D. O. Ribera del Duero