

FICHA TÉCNICA

ABÉS EDICIÓN ESPECIAL 2018

Grado: 15°

Variedad: 100% Tempranillo

Vendimia: Manual

Crianza: 14 meses de barrica nueva Y 4 meses en barrica usada de roble francés de grano fino.

CLIMATOLOGÍA

Las reservas de agua acumuladas durante el invierno y las precipitaciones caídas durante todo el ciclo, sobre todo en primavera, un verano seco sin golpes de calor y noches frescas durante todo el ciclo vegetativo, propiciaron una buena sanidad en los viñedos, un buen rendimiento de las cepas y un buen equilibrio en los vinos.

VIÑEDOS

Se elabora este vino de uva procedente de viñedos propios, con una edad de 90 años, parcelas pequeñas plantadas en vaso que se trabajan de manera manual. 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 rubí. Gran intensidad aromática, con muchos matices; florales, violeta, frutas; cerezas y piña, frescos; eucalipto, especiados; comino y un toque de pimiento rojo asado al sarmiento. Entrada suave, carnoso con un punto goloso y fresco que aporta volumen y llena la boca. Buen paso y retrogusto largo agradable y persistente. Taninos suaves.

CONSUMO

Descorchar, servir y disfrutar con calma. Un vino sutil y elegante. Déjate seducir.

Abés, sé feliz.

Bodegas y Viñedos Roberik, S.L.

D. O. Ribera del Duero

abés