



FLOR DE ABA 2023 D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: Tempranillo, Graciano.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Uva despalillada y parcialmente estrujada. Alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 10 a 15 días con remonados diarios. Fermentación controlada a temperatura entre 24 y 28°C con levaduras seleccionadas para extraer todo el potencial de las uvas.

Crianza: 3 meses de crianza en barrica y salida al mercado 2 meses posterior al embotellado.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo cereza, brillante y profundo.



Con un perfecto balance de aroma a fruta negra madura, con sutiles notas avainilladas.



Vino de taninos maduros y sutilmente equilibrados.



Ideal con toda clase de carnes. Buen acompañamiento de pastas, tapas y quesos poco curados.

FLOR DE ABA

Terroir

Viñedos situados entre 300 y 600 metros de altitud con producciones controladas para obtener bajos rendimientos que nos permiten recolectar uvas de gran potencial aromático y producir vinos de nobles taninos y buena estructura. La Rioja es una región con suelos muy heterogéneos, de estructura equilibrada, con bajo contenido de materia orgánica y sustancias nitrogenadas, nivel de elementos nutricionales bajos y poca disponibilidad hídrica durante el verano.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com