



FLOR DE ABA RESERVA 2020 D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: Tempranillo, Graciano.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Con diferente ritmo de maduración y cosechadas en su momento óptimo, variedad se elabora por separado, a la entrada en bodega, se procede a su despalillado, conservando en alta proporción las bayas enteras. A continuación, se inicia el proceso de fermentación controlada entre 24 y 28°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras nativas y seleccionadas. Terminando el proceso de maceración de entre 15-20 días, se inicia la fermentación maloláctica.

Crianza: Una vez ensamblado se somete a una crianza en bodega de roble americano. Las barricas tienen una edad media de 4 años. Posteriormente, continúa su afinamiento en botella al menos otros 12 meses.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí intenso.



Destacan los aromas a frutas negras (mora, casis) envueltos en notas ahumadas, especiadas y tostadas. Buen equilibrio entre fruta y tonos tostados de la crianza en barricas



Amplio, sedoso y equilibrado en boca, tanino elegante, maduro y sedoso. Con recuerdos a regaliz, vainilla y coco.



Recomendado para asados de cordero, estofados, guisos tradicionales y quesos 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