

90 PUNTOS
PEÑÍN

89 PUNTOS
TANZER

87 PUNTOS
DECANTER



MEDALLA
DE BRONCE
DECANTER



ABANDO TINTO VENDIMIA SELECCIONADA

VINO

Nombre: ABANDO
Tipo de vino: Tinto Crianza
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia: Rioja Alta
Graduación: 14 %
Producción total: 24.890 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva: 97% Tempranillo+3%Viura
Carácter viñedos: Sostenible
Municipio viñado: Gimileo y Briones
Sistema de conducción vides: Vaso
Composición suelos: Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos: 470-520 m
Riego en los viñedos: No
Vendimia en verde: Si
Fecha de vendimia: 14-18 Octubre
Tipo de vendimia: Manual

ELABORACIÓN

Despallado racimos: Si
Estrujado uvas: Si
Maceración prefermentativa: 3 días
Tipo de maceración: Bazuqueos y remontados
Fermentación: Espontanea y controlada
Crianza en barrica: 15 meses
Trasiegas: Semestralmente por gravedad
Tipo de roble: Frances y Americano
Tostado barricas: Medio +
Filtrado: No

CURIOSIDAD

Uvas seleccionadas de únicamente cuatro viñedos muy especiales y característicos de nuestro terroir. Uno de ellos, contiene un porcentaje de uva blanca que ayuda a mantener una buena acidez y frescura. Únicamente elaborado en cosechas con calidad suficiente.

NOTAS DE CATA

Vista: Picota profundo con ligero ribete teja. Buena intensidad y brillo.

Nariz: Fruta negra madura con toques balsámicos y minerales. Fondo de madera muy fina e integrada.

Boca: Potente pero fino. Equilibrio entre fruta y roble. Postgusto largo e intenso. Gran retronasal. Buen potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.



BODEGAS
SANTALBA

AVDA. DE LA RIOJA S/N · GIMILEO · LA RIOJA · ESPAÑA
TEL. +34 941 304 231 · FAX. +34 941 304 326 · santalba@santalba.com