



HZ ABASCAL VINEYARD CRIANZA


ORIGEN · D.O. Ribera del Duero

TIPO DE VINO · Vino Tinto

COMPOSICIÓN VARIETAL · 100% Tempranillo

ALCOHOL · 13,5%

MÉTODO DE ELABORACIÓN

 Vendimia manual en caja de 12 kg., selección de racimos en mesa y carga de los mismos despallados mediante sistema de gravedad. Fermentación en depósitos inoxidables de 15.000 L. con control de temperatura automática sin sobrepasar los 26°C. Fermentación maloláctica durante 15 meses en barrica de roble francés.



COMENTARIOS DE CATA

De color cereza cubierto, en nariz compone un marco protagonizado por fruta roja madura, ciruela bien conjuntada con sus tostados, lácteos y espaciados. Vainilla. Intenso en boca, recuerdos frutales y tostados con refrescante acidez.



MARIDAJE Y TEMPERATURA

Ideal para acompañar carnes asadas, estofados e ibéricos. 15° C.

"La recolección se realizó manualmente a mediados de Octubre, tras un año de lluvias moderadas que permitió una maduración lenta y sostenida, otorgando a la añada gran potencial y complejidad aromática".

Ignacio Gutiérrez, Enólogo

