

BODEGAS
ABABOL



GRAN ABABOL, Verdejo fermentado en barrica Un Verdejo diferente

Variedad

100 % Verdejo.

Viñedo

Se elabora a partir de una viña de 26 años en un terreno de arena blanca, con rendimientos de 4.000 kg/ha.

Elaboración

Después de una maceración corta, <12 horas, pasa por prensa neumática. Fermentación espontánea, fría y lenta entre 14°C y 15°C y posterior larga crianza durante 20 meses en barricas de roble francés, 40% nuevas, con batonnage durante 8 meses.

Cata

Un visual muy atractivo, amarillo dorado intenso. Un vino muy complejo, profundo y con final muy largo. Su evolución aromática no deja de sorprender; al principio fruta madura, especias y toques de madera y a los 10-15 minutos se imponen las flores y la fruta blanca (pera) con toques de piel de mandarina. Un vino que tiene también una gran evolución en botella.

Bodegas Ababol
Sacristán Mena Viticultores S.C.
CIF: F47433172

Tomás Bayón 56. 47491 La Seca (Valladolid)
Teléfono: 635 50 47 20 Fax: 983 03 49 95
labodega@bodegasababol.com www.bodegasababol.com