

B O D E G A S  
**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 terruño 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](http://www.bodegasababol.com)