

## solo mazuelo 2021

El mazuelo forma parte de la historia de los vinos de Rioja, a los que aporta frescor y longevidad. De difícil cultivo, su superficie desciende año a año. Solomazuelo busca mostrar las bondades de esta variedad en el clima y suelos de la Sierra de Yerga y de esta forma, devolverle la importancia que durante siglos tuvo en esta tierra.



|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>VARIEDAD</b>       | 100% mazuelo (Cariñena)   |
| <b>VIÑEDO</b>         | Viñedo de La Cantera y El Arenal, a 530 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.  |
| <b>VITICULTURA</b>    | Ecológica en proceso de certificación   |
| <b>VENDIMIA</b>       | Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha  |
| <b>AÑADA</b>          | Las favorables condiciones meteorológicas condicionaron la maduración y han dado lugar a un final de ciclo brillante; la extensión del periodo de la vendimia ha favorecido a una maduración fenólica sin aceleración y a una recolección selectiva. Los viñedos en los que, por su altitud y estado sanitario, se ha podido esperar, el resultado ha sido excepcional. |
| <b>VINIFICACIÓN</b>   | Fermentación con levadura salvaje, con bazuqueos diarios. Maceración postfermentativa corta de unos 2-3 días.   |
| <b>CRIANZA</b>        | Maloláctica en barrica de 500 litros de roble francés nuevo (15%) y usado. Crianza de 12 meses en esas mismas barricas y posterior crianza de 12 meses en depósito de hormigón.   |
| <b>EMBOTELLADO</b>    | Enero del 2023  |
| <b>ANÁLISIS</b>       | Alc/vol: 14,5% Acidez: 5.15 g/l pH: 3,5   |
| <b>NOTA DE CATA</b>   | Oscuro, intenso y rebelde, ciruelas negras, cacao, balsámicos y un final oscuro y carnoso. Boca fresca y sedosa.  |
| <b>CONSUMO ÓPTIMO</b> | Ahora o en los próximos 10 años   |
| <b>PUNTUACIONES</b>   | 94 Tim Atkin  |

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl y 1,5l