



LA HOYA DE MAZUELA

RESERVA

EDICIÓN LIMITADA

- Resera especial. Fine wine.-

VARIEDAD: Tempranillo 100%

TÉRMINO: Hormilla (Rioja Alta)

VIÑA: LA HOYA

EDAD: 60 años. 690 m de altitud.

TIPO DE SUELO: Suelo arcilloso y pedregoso.

CRIANZA: 40 meses en barrica de roble francés

ELABORACIÓN:

Viña de 50 años, de muy baja producción. Recogido en cajas y desgranado 100% manual grano a grano.

Fermentado en tanque de hormigón a baja temperatura durante más de 30 días para una máxima extracción de fruta. Criado durante 40 meses en barricas de roble francés de los bosques de Jupille y Tronçais.

NOTAS DE CATA:

Mantiene una gran capa de color, los tonos marrones de la barrica se envuelven en los tonos cerezas todavía persistentes de su pasada juventud.

Nariz sutil, elegante, fruta oscura al principio, pasando a tonos melosos, acabando en notas a cacao. Madera presente en nariz, pero siempre detrás de la fruta, redondeándola, protegiéndola, es una mezcla de aromas que embriaga y da paz. En boca paso fino, largo recuerdo, retrogusto persistente.

Es un vino que te traslada al origen de Rioja, a la raíz, al corazón de nuestra tierra. Es un vino hecho desde el respeto, aportándoles los valores añadidos de nuestros nuevos conocimientos.

Ideal para comidas potentes con largas sobremesas, es un vino de diálogo permanente. Un vino que no deja de transmitir matices trago a trago.



BODEGAS MAZUELA

Ctra ElCiego-Laguardía km 0,1
26350 · Cenicero · La Rioja
607 54 80 54 - 941 455 118
manuel@bodegasmazuela.com