MAZUELA

viñedos familiares

TEMERARIO

aldeanueva de ebro

VIÑEDO

Paraje	Esparragal (Alfaro).
Variedad	Mazuela
Año de Plantación	1984
Producción	5.000-6.500 Kg/Ha

ELABORACIÓN

Objetivo de elaboración: Vino fresco y varietal, agradable, respeto máximo por terroir y añada.

Vendimia: Vendimia manual en cajas buscando equilibrio entre madurez y grado moderado (12.5-13%)

Vinificación: Despalillado sin estrujar y fermentación en pequeños recipientes de 1.500 litros. Encubado corto con bazuqueos y remontados suaves, buscando conservación de aromas varietales y extracción mínima. Fermentación Maloláctica en bocoyes de 500 litros y posterior crianza hasta afinado del vino. Clarificación, filtración y embotellado.

NOTA DE CATA

COLOR: Capa media. Rojo, violáceo. Limpio y brillante.

AROMAS: Muy varietal, singular. Fresco, floral, mineral y balsámico. Complejo y profundo.

BOCA: Frescor y fluidez. Textura agradable, terciopelo. Muy buena acidez, perfectamente integrada.

Tª de servicio: 15 °C