

## solomazuelo 2017

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>	Añada excepcionalmente calida. Esto tuvo su reflejo en las fechas de vendimia, con un adelanto de 15 días y acideces mas bajas respecto a un año convencional
<b>VINIFICACIÓN</b>	En depósitos de hormigón. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en esas mismas barricas y posterior crianza de 12 meses en depósito de hormigón
<b>EMBOTELLADO</b>	Agosto de 2019
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol:14% Acidez:5,00 pH:3,66 SO2 tot:
<b>NOTA DE CATA</b>	Aromas frutales (ciruela negra y grosella) , especiado (clavo), cacao, tabaco , flores secas y balsámicos. En boca es fresco y sedoso
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	AAA