

solo mazuelo ánfora 2019

Los vinos envejecidos en ánfora son la expresión mas pura de una variedad de uva. En este caso, 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 tuvo



VARIEDAD	100% mazuelo (Cariñena)
VIÑEDO	Viñedo de La Cantera y El Arenal, a 530 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
AÑADA	Menor vigor en el viñedo que en 2018, que se traduce en una cosecha más moderada; racimos menos compactos y uvas de menor tamaño, todo ello, clave para garantizar la máxima calidad. Esta alineación de factores, junto con el sobresaliente estado sanitario, gracias a un final de ciclo seco, hacen que esta sea una gran añada
VINIFICACIÓN	En depósitos de inoxidable abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas
CRIANZA	Maloláctica y crianza de 8 meses en anforas de barro sin revestir
EMBOTELLADO	Julio de 2020
ANÁLISIS	Alc:14,5% Acidez total:5,07 pH:3,66 SO2:
NOTA DE CATA	Aromas frutales (ciruela negra y grosella) , sobre el ligero fondo terroso que aporta el anfora
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	92 Suckling