

solo mazuelo 2018

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.



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	Invierno frío que provocó un retraso en la brotación de 20 días respecto a 2017 con lluvias abundantes hasta mediados de julio, lo que trajo problemas de mildiu en los viñedos. Final de ciclo seco y calido para llegar a vendimias en fechas normales
VINIFICACIÓN	Fermentación con levadura salvaje, con bazuqueos diarios. Maceración postfermentativa corta de unos 2-3 días.
CRianza	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
EMBOTELLADO	Enero de 2021
ANÁLISIS	Alc/vol:14% Acidez: pH: SO2 tot:
NOTA DE CATA	Oscuro, intenso y rebelde, ciruelas negras, cacao, balsámicos y un final oscuro y carnoso. Boca fresca y sedosa.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	92 Tim Atkin