

solomazuelo ánfora 2022

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	2022 fue un año terriblemente calido. Unicamente variedades adaptadas al cambio climático, como la mazuelo, y con una fecha de vendimia temprana, pudieron mantener la acidez necesaria para un vino de estas características..
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 ánforas de barro sin revestir
EMBOTELLADO	Julio de 2023. 1700 botellas
ANÁLISIS	Alc:13,5% Ac.tot:4,65 g/l pH:3,65 SO2:55 mg/l
NOTA DE CATA	Aromas frutales (ciruela negra y grosella) , sobre el ligero fondo terroso que aporta el ánfora
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	Todavía sin catar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl