

## solo mazuelo ánfora 2022

Les vins vieillis en amphore sont l'expression la plus pur d'un cépage. Ici, le mazuelo, fait partie de l'histoire des vins de la Rioja, auxquels il apport fraîcheur et longévité. Difficile à cultiver, sa superficie a diminuée d'année en année. Le Solo mazuelo cherche à montrer les atouts de ce cépage dans le climat et sur les sols de la Sierra de Yerga et de cette manière, lui redonner l'importance qu'il avait autrefois.



<b>CEPAGE</b>	100% mazuelo (Carignan)
<b>VIGNOBLE</b>	La Cantera and El Arenal, à 530 et 600 m d'altitude sur sols sableux.
<b>VITICULTURE</b>	Écologique en processus de certification
<b>RECOLTE</b>	Vendange manuelle, caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 4 500kg/ha
<b>MILLESIME</b>	2022 a été une année très chaude. Seulement les cépages adaptés au changement climatique comme le mazuelo, et avec une date de récolte précoce ont pu maintenir l'acidité nécessaire pour un vin de ces caractéristiques.
<b>VINIFICATION</b>	Cuves inoxydables ouvertes. Macération à froid pendant 2 à 4 jours et fermentation pendant 10 à 12 jours avec foulage quotidien.
<b>VIEILLISSEMENT</b>	Fermentation malolactique et vieillissement de 8 mois en amphores d'argile sans revêtement.
<b>EMBOUTEILLAGE</b>	Juillet 2023, 1700 bouteilles
<b>ANALYSE</b>	Alc:13,5% Ac.tot:4,65 g/l pH:3,65 SO2:55 mg/l
<b>NOTE DE DEGUSTATION</b>	Arômes fruités (prune noire et groseille), sur le léger fond terreux apporté par l'amphore
<b>CONSOMMATION</b>	Maintenant ou dans les 5 prochaines années
<b>NOTES</b>	Pas encore dégusté.

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl