

## solo mazuelo 2019

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>	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.
<b>VINIFICACIÓN</b>	Fermentación con levadura salvaje, con bazuqueos diarios. Maceración postfermentativa corta de unos 2-3 días.
<b>CRIANZA</b>	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.
<b>EMBOTELLADO</b>	Julio del 2022
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 14% Acidez: 5.15 g/l pH: 3,5
<b>NOTA DE CATA</b>	Oscuro, intenso y rebelde, ciruelas negras, cacao, balsámicos y un final oscuro y carnoso. Boca fresca y sedosa.
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	92 Tim Atkin

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl y 1,5l