

solomazuelo 2021

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	Las favorables condiciones meteorológicas condicionaron la maduración y han dado lugar a un final de ciclo brillante; la extensión del periodo de la vendimia ha favorecido a una maduración fenólica sin aceleración y a una recolección selectiva. Los viñedos en los que, por su altitud y estado sanitario, se ha podido esperar, el resultado ha sido excepcional.
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 del 2023
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5% Acidez: 5.15 g/l pH: 3,5
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	Todavía sin puntuar

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