

## solo mazuelo 2019

Le mazuelo fait partie de l'histoire des vins de la Rioja, auxquels il apporte fraîcheur et longévité. Difficile à cultiver, sa superficie diminue d'année en année. Le Solo mazuelo vise à mettre en évidence ce cépage dans le climat et les sols de Sierra de Yerga et de cette manière, lui redonner l'importance qu'il a eue sur cette terre pendant des siècles.



<b>CEPAGE</b>	100% mazuelo (Carignan)
<b>VIGNOBLE</b>	Vignes de La Cantera et El Arenal, à 530 and 600 m d'altitude, sur sols sableux.
<b>VITICULTURE</b>	Ecologique en processus de certification
<b>RECOLTE</b>	Vendange manuelle, caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 4 500kg/ha
<b>MILLESIME</b>	Les conditions climatiques favorables ont conditionné le processus de maturation et ont conduit à une fin de cycle brillante ; l'allongement de la période de récolte a favorisé la maturation phénolique sans accélération et la récolte sélective. Dans les vignobles où, en raison de l'altitude et de l'état sanitaire, il était possible d'attendre, le résultat a été exceptionnel.
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation avec levures sauvages, remontage quotidien. Courte macération post-fermentaire de 2 à 3 jours environ.
<b>VIEILLISSEMENT</b>	Fermentation malolactique en barriques de chêne français de 500l, 15% neufs et 75% usagés. Vieilli pendant 12 mois dans les mêmes fûts et post-vieillessement de 12 mois en cuves en béton.
<b>EMBOUTEILLAGE</b>	Janvier 2023
<b>ANALYSE</b>	Alc/vol: 14,5% Acidité: 5.15 g/l pH: 3,5
<b>NOTE DE DEGUSTATION</b>	Sombre, intense et rebelle, prunes noires, cacao, touches de balsamiques, final sombre et charnu. Frais et soyeux en bouche.
<b>CONSOMMATION</b>	Maintenant ou dans les 10 prochaines années
<b>NOTES</b>	pas encore dégusté

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl et 1,5l