

## solomazuelo ánfora 2024

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 descende 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	La añada 2024 se caracterizó por un verano sin temperaturas extremas y cuyo final estuvo marcado por temperaturas frías, ayudando a una muy buena maduración fenólica.
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 remontados.
CRianza	Maloláctica y crianza de 8 meses en ánforas de barro sin revestir
EMBOTELLADO	Abril del 2025
ANÁLISIS	Alc: 12,5% Ac.tot:45,09 g/l pH:3,51 SO2:55 mg/l
NOTA DE CATA	Aromas frutales (ciruela negra y grosella) , sobre el ligero fondo terroso que aporta el anfora
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	Aún sin puntuar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl