

## solo mazuelo 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 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 tuvo



<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>	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.
<b>VINIFICACIÓN</b>	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.
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica y crianza de 8 meses en ánforas de barro sin revestir
<b>EMBOTELLADO</b>	Abrial del 2025
<b>ANÁLISIS</b>	Alc: 12,5% Ac.tot:45,09 g/l pH:3,51 SO2:55 mg/l
<b>NOTA DE CATA</b>	Aromas frutales (ciruela negra y grosella) , sobre el ligero fondo terroso que aporta el anfora
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 5 años
<b>PUNTUACIONES</b>	Aún sin puntuar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl