

solomazuelo 2024

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	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	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.
EMBOTELLADO	Septiembre del 2025. 2189 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol: 12,5% Acidez: 5,23 g/l pH: 3,44
NOTA DE CATA	Oscuro, intenso y rebelde, ciruelas negras, cacaos, balsámicos y un final oscuro y carnoso. Boca fresca y sedosa.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	Todavía sin catar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl