



Se cumple el deseo de un nuevo monovarietal, el Mazuelo de Villota.
La máxima representación de una uva escasa y de difícil cultivo, que en nuestra finca se expresa con amabilidad y complejidad, poniendo en valor esta magnífica y a veces olvidada variedad.

Producción muy limitada: se embotellaron 2.977 botellas.

AÑADA 2021. Tras un invierno suave y una primavera muy seca, junio empezó con precipitaciones fuertes, destacando la tormenta de granizo que afectó notablemente varias zonas de nuestro viñedo. Pudimos recuperarnos y el verano, de una frescura inusitada y notable sequía, contribuyó al buen desarrollo de los racimos. Las lluvias de septiembre, muy bien recibidas, engordaron la uva sin perjudicar su excelente estado de salud. La vendimia, inusualmente larga, ofreció una uva de una calidad extraordinaria.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Excelente.

VARIEDAD. 100% Mazuelo procedente de la parcela *Corazón*, plantado en vaso en 1985, en la terraza superior de nuestro viñedo, a 450 m de altitud. Una superficie de 2,5 has, aireadas, en pendiente suave que favorecen el cultivo de esta variedad.

ELABORACIÓN. : La uva fermenta en depósitos de acero inoxidable, después de su vendimia manual y paso por la mesa de selección en la bodega. El mosto, suave sangrado de la uva, pasa a barricas de roble francés con tostado ligero de 225 litros, donde permanece 10 meses. Fermentación maloláctica en barrica con batonage periódicamente. Se embotelló el 14 de febrero de 2023.

NOTA DE CATA. Delicadeza de flores azules y la esencia de los pétalos de rosa. Especies dulces y picantes muy bien ensambladas, y finura frutal en boca. Muy elegante

ALCOHOL. 14% Vol.



RECONOCIMIENTOS

GUÍA WINE UP 2023

