

arizcuren

SIERRA DE YERGA

solomazuelo 2015

FILOSOFÍA El mazuelo es una variedad que históricamente ha formado parte de los grandes vinos de Rioja, siendo responsable en gran medida de su longevidad. Arizcuren solomazuelo pretende poner de manifiesto las bondades de esta variedad en un lugar concreto, las laderas norte de Sierra de Yerga. Viñedo en vaso, a más de 550 m. de altitud, en suelo arcilloso con abundante canto rodado y baja fertilidad. La viticultura utilizada busca la obtención de uva de calidad; bajos rendimientos en el entorno de los 4.000 Kg/Ha, deshojado basal en la cara noreste, óptima maduración fenólica de piel y pepitas, sin alcanzar grados probables excesivos. La elaboración busca ser lo más respetuosa posible con las características propias del vino, reduciendo al máximo las aportaciones exógenas.

ZONA Sierra de Yerga, Quel, La Rioja - D.O.C. Rioja

VARIEDADES 100% Mazuelo

AÑADA Fue un año climatológicamente bueno, si bien las lluvias se repartieron de forma heterogénea en los diferentes meses y las temperaturas fueron algo más cálidas que en año y medio, sobre todo los dos primeros tercios del ciclo vegetativo la media de temperatura anual fue de 13,98°C , casi 3 décimas por encima de la media a 10 años pero la media para los meses de final de ciclo (septiembre - octubre) fue de más de 1,5°C por debajo de la media a 10 años, lo que corrigió el adelanto madurativo que el viñedo presentaba después del cálido verano y permitió que la madurez fenólica e industrial se equilibrasen resultando vinos con una graduación alcohólica ligeramente superior a la habitual, carga frutal intensa y tanino suave y elegante.

La pluviometría no tuvo una incidencia destacada durante este año si bien con 307 mm fue inferior a la media a 10 años de 359 mm, producto de una primavera seca.

En el viñedo de La Cantera se realizó un aclareo de racimos envero que, unido al trabajo en viñedo para evitar enfermedades, permitió a las plantas mantener las hojas en buen estado hasta el final del ciclo. Las fechas de vendimia fueron 22 y 26 de septiembre y 04 de octubre, con una producción de 4.500 kg/Ha.

ELABORACIÓN Vendimia manual a primera hora del día en cajas de 10kg con selección de uva en campo. Despalillado y encubado en depósitos de acero inoxidable de pequeño volumen. Maceración prefermentativa en frío durante 2-4 días. Fermentación alcohólica con levadura salvaje a temperatura controlada en torno a 25°C. Bazuqueos y remontados diarios hasta llegar a una densidad de 1070 y luego solo bazuqueos hasta finalizar la fermentación. Maceración postfermentativa corta (2-3 días). Fermentación maloláctica y posterior maduración en contacto con las lías de fermentación en bocoyes de 500 litros de roble francés durante 4 meses, con battonages semanales. Trasiego para eliminar lías y segundo periodo de maduración en bocoyes hasta completar un total de 11 meses de estancia en los mismos.

DATOS TÉCNICOS Alcohol: 13,80 % vol.
Acidez total: 5,71 gr/l
pH: 3,42
Sulfuroso total: 65 gr/l

PRODUCCIÓN 4300 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA 90 puntos James Suckling - 90 puntos Decanter
