



Mazuelo de la Quinta Cruz

2015

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LA UVA

La Mazuelo es una variedad difícil: vigorosa, fértil y de ciclo muy largo, necesita mucho tiempo para madurar bien. Además es sensible a la mayor parte de enfermedades, por lo que es una uva principalmente empleada en la zona mediterránea. Sólo las particulares características de nuestra viña de La Quinta Cruz nos permiten elaborar un vino así en Rioja Alta.

EL VIÑEDO

La Quinta Cruz fue plantada en 1986. Es una viña con dos partes muy distintas: la zona baja, de suelo fuerte y principalmente arcilloso y por lo tanto bastante fértil; y todo el resto, una empinada ladera con poco suelo y cubierta de piedras. Esta última es la más interesante, pues el vigor de las plantas está muy limitado y producen granos pequeños con gran concentración de color y aromas dulces y especiados.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de plástico de 15 kg. Posteriormente son depositadas racimo a racimo en la mesa de selección. Fermentación alcohólica en acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados cortos y frecuentes.

CRIANZA

Fermentación maloláctica en barrica, con un total de 12 meses de crianza en 12 barricas de roble francés.

EMBOTELLADO

Sólo 3.528 botellas de nuestro Mazuelo de la Quinta Cruz 2015, uno de los pocos vinos de Rioja elaborados sólo con la uva Mazuelo.