

*Miguel Merino*

## La Quinta Cruz > Mazuelo 2016

D.O.C.A. RIOJA ALTA



### 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 en la falda sureste del Monte Calvario de Briones. Es un viñedo de 1,2 hectáreas y acusada inclinación, con muy poca profundidad de suelo de arena y grava, y completamente cubierto de cantos rodados. Todas estas características son las que impiden que la mazuelo se comporte como tal (fértil y vigorosa) y nos permiten elaborar un vino 100% mazuelo en plena Rioja Alta.

### ELABORACIÓN

En 2016 vendimiamos La Quinta Cruz el día 21 de octubre. Tan sólo recogimos 3.000 kg, lo que supone un rendimiento de 2.500 kg/ha. La uva, vendimiada a mano y transportada en pequeñas cajas, fue revisada en la mesa de selección y fermentada en un pequeño depósito de acero inoxidable a una temperatura de 24-25°C, con pocos remontados.

### CRIANZA

Fermentación maloláctica en dos barricas de 500 litros y 5 de 225 litros, todas de roble francés, donde el vino permaneció durante 14 meses.

### EMBOTELLADO

Sólo 2.865 botellas de nuestro Mazuelo de la Quinta Cruz 2016, uno de los pocos vinos de Rioja elaborados sólo con la uva Mazuelo.