

Miguel Merino

La Quinta Cruz > Mazuelo

2019

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

2019 fue un año de muy poca cosecha en nuestras viñas (un tercio menos de media) debido principalmente a una helada a principios de mayo y una primavera especialmente calurosa y seca. Vendimiamos 3.200 kgs en La Quinta Cruz en 2019, lo que supone una cosecha bastante escasa. Las uvas se vendimiaron a mano y fueron transportadas a bodega en pequeñas cajas para revisarlas en la mesa de selección. La fermentación transcurrió en un pequeño depósito de acero inoxidable a una temperatura de 24-25°C, con pocos remontados.

CRIANZA

El vino ha permanecido durante 12 meses en un depósito de hormigón de 1.300 litros y en dos bocoys de 500 litros de roble francés.

EMBOTELLADO

Embotellamos 2.960 botellas de nuestro Mazuelo de la Quinta Cruz 2019, uno de los pocos vinos de Rioja elaborados sólo con la uva Mazuelo.