

Edición limitada.



MITARTE MAZUELO.
Mazuelo 100%
Vendimiado a mano

Vendimia los primeros días de noviembre en nuestro viñedo centenario de la variedad mazuelo. Se realiza toda la fermentación en tinos de madera. Maceración en frío de los hollejos durante 24 horas. Fermentación a 25°C durante 7 días, la maceración se prolonga durante 6 días más después de la fermentación. Envejecido durante 24 meses en barricas de roble francés y americano al 50%. Reposo durante 12 meses en nuestro botellero buscando su redondez.

La elaboración de monovarietales de mazuelo es muy limitada en la zona de Rioja. Una uva de difícil trabajo en viñedo y bodega por su especificidad y complejidad.

El último viñedo que se vendimia en muchas ocasiones en La Rioja bendecido por el vuelo de los estorninos que pasan por encima de nuestras cabezas rumbo a África.

