



VINO DE PUEBLO - VINO DE ALBERITE

VIÑEDO: parcela 'La Colorada', plantada en 1993 y ubicada en Alberite (Rioja Oriental). Cepas en espaldera, suelos arcillo-ferrosos. Orientación Este - Oeste.

Viticultura sostenible, mínimamente invasiva. Abono orgánico, no se utilizan herbicidas, mínimo laboreo del suelo.

VARIEDAD: 100% Mazuelo

ELABORACIÓN: Vendimia manual en cajas de 15 kgs el 30 de septiembre. Posterior selección manual de los racimos en la bodega. Maceración en frío durante 3 días y fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable durante 12 días con dos bazuqueos diarios. Fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés (400 y 225 l.) y 1 barrica de roble húngaro (225 l.)

2.180 botellas numeradas.
13% vol.

Ph: 3.35 - Acidez total: 6.22 g/l
Azúcares reductores: 2 g/l