

# VÍCTOR AUSEJO MAZUELO

2022



**VIÑEDO:** uvas de la parcela 'La Colorada', ubicada en Alberite. Cepas de 30 años en espaldera en 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 en depósitos de acero inoxidable durante 12 días con dos bazuqueos diarios. Fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en barricas francesas de 400 litros y barricas de roble húngaro de 225 litros.

1.408 botellas numeradas.  
(Embotellado: 26/11/2023)

14% vol.

PH: 3.3 - Acidez total: 6.8 g/l -  
Azúcares reductores: 1.8 g/l