

VÍCTOR AUSEJO MAZUELO

2022



VIÑEDO: 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 en la tercera semana 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.)

1.408 botellas numeradas.
14% vol.

Ph: 3.33 - Acidez total: 7.1 g/l
Azúcares reductores: 1.2 g/l