

Abeica

Mazuelo 2019



100% Mazuelo
Rioja Alta, Parcela Larrumbe en Ábalos. Vino de Municipio

AÑO CLIMÁTICO

Aporte hídrico anual de 515 litros. Invierno seco. Heladas los días 13 de abril y 6 de mayo en las cotas más altas, a partir de 510 metros. En el momento de la floración, días con temperaturas muy altas. Incluso las nocturnas: a las 22:00 horas entre 25 y 31°C los días 31/05, 01-02/06. Posible motivo para que el cuajado fuese escaso, sobre todo en la garnacha. Verano muy cálido con algunas lluvias. El 21 de septiembre lueven 71l. Producción normal.

VENDIMIA

Sana, con suficiente maduración y acidez. Se realizó el 16 de octubre.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección de uva.
Desgranado, fermentación de depósito abierto durante 20 días. Maloláctica en barrica.

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 13,30 % vol.
- Azúcares residuales: 1,6 g/l.
- Acidez volátil: 0,45 g/l.

OBSERVACIONES

Armoniza con cocido. Carne roja, atún, sardinas, caballa, mejillones con tomate, casquería.
Embutidos, asados, frituras, frutos secos.

NOTA DE CATA



Color violeta vivo, buena capa.



Intenso aroma. Fruta roja, mandarina, melón.
Especiado, balsámico, regaliz, nuez, chocolate.
Fresco.



En boca tiene la entrada fresca, frutas rojas con toques de melocotón y plátano. Carnoso, goloso, sabroso, licoroso, muy equilibrado. Estructurado. Muy largo. Retrogusto con matices de chocolate negro. Invita a beber.



ABEICA

941 30 80 09
633 38 16 90

www.bodegasabeica.com