

arizcuren

SIERRA DE YERGA

ARIZCUREN

RIOJA DOCa SOLO MAZUELO

UVAGGIO

100% Mazuelo

VIGNE

Vitigni di La Cantera e El Arenal, ad altitudini di 530 e 600 m coltivati su terreni sabbiosi-limosi.

VITICOLTURA

In conversione biologica.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 11 kg. Selezione dei grappoli. Risa media 4.500 kg/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione con lieviti indigeni, con pigeage giornaliero. Breve macerazione post-fermentativa di circa 2-3 giorni. Fermentazione malolattica in botti di rovere francese da 500 litri, 15% nuove e 75% usate. Invecchiamento per 12 mesi nelle stesse botti e successivo invecchiamento per 12 mesi in una vasca di cemento.

NOTE DEGUSTATIVE

Aromi di frutta scura (prugna nera e ribes rosso), spezie (chiodi di garofano), cacao, tabacco, fiori secchi ed erbe balsamiche. Sensazione in bocca fresca e setosa.

