

VÍCTOR AUSEJO MAZUELO

2021



VIÑEDO: uvas de dos parcelas.

40% de un viñedo situado en Villamediana en la zona de Zorraquín. Cepas de 45 años plantadas en vaso en suelos aluviales y calizos. Orientación Norte-Sur.

60% 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

WINEMAKING: Vendimia manual en cajas de 15 kgs a mitad de Octubre. 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.

835 botellas numeradas.
14% vol.

PH: 3.35 - Acidez total: 7.2 g/l - Azúcares reductores: 1.3 g/l