

VALSERRANO MAZUELO 2016

Comentario:

De esta variedad se cultivan en RIOJA escasamente 2.000 Has. Al ser de ciclo más largo, necesita una buena climatología para alcanzar una correcta maduración, y es muy propensa al oídio. Sin embargo, limitando su producción y con una vendimia tardía, se consiguen mostos de alto color y acidez, con aromas muy frescos e indudable personalidad diferencial. En los viñedos del Mediterráneo se conoce esta uva como Cariñena ó Carignan Noir.

Elaboración y crianza:

Procede de la viña "Las Carretas", situada en un barranco muy protegido, orientada a mediodía, y por tanto con una insolación intensa. El buen clima del mes de Octubre nos permitió vendimiar esta variedad tardía en buen estado sanitario y con una buena maduración fenólica.

Se ha criado 12 meses en barricas de roble francés 70% y americano 30%, previamente envinadas para conseguir que la madera no impida apreciar los característicos aromas de la variedad. Embotellado en Febrero de 2.018, por lo que sin duda mejorará con tiempo en botella.

Cata:

- **COLOR:** Rojo picota, intenso y atractivo, sin evolucionar en los bordes.
- **AROMA:** Recuerdos a flor de sauco, zumo de cereza-picota, ligeros torrefactos, toffee... Al mover la copa aparecen matices lácticos, cacao negro y compleja frutalidad.
- **BOCA:** Mucho nervio y frescura en el ataque. En el paso de boca es sabroso, con buen equilibrio entre alcohol y acidez y un final largo, atlántico, con sabores a frutos rojos frescos.

