



BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Alava
Tel: +34 945 60 90 85
info@valserrano.com
www.valserrano.com

VALSERRANO MAZUELO 2019

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, orientado 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 y americano previamente envinadas para conseguir que la madera no impida apreciar los característicos aromas de la variedad.

Cata:

- **COLOR:** Rojo picota, intenso y vivo, con muy poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa, es expresivo, con recuerdos a frutas del bosque como arándanos, mora de zarza, mirabel. Matices frescos y limpios. Al mover la copa aparecen tonos especiados, pimienta, pizarra y ligero recuerdo a crema pastelera.
- **BOCA:** Mucho nervio y fresca en el ataque. En el paso de boca es directo, con taninos vivos, agradables, con nervio. En el retrogusto equilibrio entre alcohol y acidez y un final largo, atlántico, con sabores a frutos rojos de bosque y recuerdos a jengibre.

