

VILLOTA

Mazuelo

Un sueño hecho realidad: vinificar una uva rara y difícil de cultivar, que se expresa con amabilidad y complejidad. Logramos su máxima expresión, realzando una magnífica variedad que ha sufrido cierto abandono en las últimas décadas.

VARIEDADES

100% Mazuelo de la parcela denominada Corazón, de 2,5 hectáreas en la terraza superior de nuestro viñado, a 450 m de altitud. Vendimia manual.

ELABORACIÓN

Tras el paso por la mesa de selección, la uva fermenta en depósitos de acero inox. El vino madura 10 meses en barricas de roble francés ligeramente tostado. Fermentación maloláctica en barrica, con batónnage periódico.

NOTAS DE CATA

Color cereza, ribete violáceo muy vivo. Aroma intenso con predominio de notas de frutos negros. Toques especiados y florales. Largo y estructurado en boca, con nervio, acidez y frescura que invitan a beber.

