



PARCELA ÚNICA Mazapé

2021

Ficha técnica

Para nuestros vinos de parcela única hemos desarrollado un lenguaje inspirado en la tabla periódica de los elementos, que incorpora los distintos factores que influyen en la elaboración de un vino: Clima, Factor Añada, Geología, Viñedo y Bodega. En la parte posterior de esta ficha encontrarás todos los iconos que definen cada elemento de la tabla. Puedes complementar la información en nuestra web (leer código QR). Este proyecto contará con una segunda fase en la que desarrollaremos más profundamente dicho lenguaje en un libro. ¡Te animamos a acompañarnos en este viaje!

by David Seijas

Elaboración

Primero vendimiamos el Gual porque es una variedad de ciclo más corto y la de Vijariego es algo después. Ambos se despallan y se prensan, no hacemos maceración prefermentativa con pieles. El Gual hace una crianza en hormigón de 4 meses y solo se hace un trasiego tras la fermentación para eliminar las lías gruesas, luego se mantiene todo el tiempo sobre las lías finas. El Vijariego blanco se fermenta directamente en barrica y se deja sobre las lías 5 o 6 meses. Se hace batonage, sobretodo al principio hasta que se estabilizan las lías para evitar reducciones. Tras finalizar los procesos se ensamblan y se embotella. Antes de salir al mercado, descansa en botella 10 meses.

Datos del vino

Parcela: **Mazapé**
Latitud/Longitud: **28° 23' N / 16° 38' O**
Altitud: **160m sobre el nivel del mar**
Suelos: **Volcánicos**
Clima: **Atlántico**
Variedades: **Gual / Vijariego Blanco**
Edad viñedo: **>25 años**

Análisis

Alcohol: **13,5% vol.**
Acidez total (tartárico): **6,70 g/l**
Acidez volátil (acético): **0,4 g/l**
pH: **3,2**
SO2 total: **50 mg/l**
(SO2 tras fermentación y antes de embotellar)
Azúcares: **0 g/l**

Añada 2021

La cosecha 2021 ha sido media en producción debido a que en algunas parcelas de cotas altas han habido lluvias en la época de vendimia, pero la calidad y estado sanitario de la uva que ha entrado a bodega ha sido excelente y se ha traducido en vinos muy prometedores.

Producción: 506 botellas

Nota de cata

Visualmente se puede disfrutar de un color amarillo pajizo de cierta intensidad, debido a las dos variedades utilizadas (Gual y Vijariego Blanco), y acentuada por los procesos de elaboración (fermentación en huevo de hormigón y en barrica de roble francés, respectivamente).

De nariz compleja, llena de raza y pureza, donde brillan por igual las notas afrutadas y las de crianza. Sobresalen los aromas minerales y ahumados de la Gual, con recuerdos florales tales como el jazmín y alguna nota de frutas tropicales como la piña. El Vijariego aporta algunos matices de pera, pieles de cítricos e hinojo. Estos aromas se encuentran ensamblados con las notas de "brioche", mantequilla fina y especias dulces, que aportan las lías y la crianza en madera.

La boca está construida a través de la acidez. Es un vino afilado y crujiente arropado por una textura untuosa y sedosa. Es elegante y mineral, de gran profundidad, la máxima expresión del "terroir" de una parcela única, MAZAPÉ.

