



# PARCELA ÚNICA Mazapé

2021

## Fitxa tècnica

Per als nostres vins de parcel·la única hem desenvolupat un llenguatge inspirat en la taula periòdica dels elements, que incorpora els diferents factors que influeixen en l'elaboració d'un vi: *Clima, Factor Anyada, Geologia, Viticultura i Elaboració*. A la part posterior d'aquesta fitxa trobareu totes les icones que defineixen cada element de la taula. Pots complementar la informació a la nostra web (llegir codi QR). Aquest projecte comptarà amb una segona fase en què desenvoluparem més profundament aquest llenguatge en un llibre. T'anímem a acompanyar-nos en aquest viatge!

by David Seijas

### Elaboració

Finalment venem la Gual perquè es una varietat de cicle més curt i la del Vijariego es una mica després. Totes dues es desrapen i es premsen, no fem maceració prefermentativa amb pells. La Gual fa una criança en formigó de 4 mesos i només es fa un trasbals després de la fermentació per eliminar les mares grosses, després es manté tot el temps sobre les mares fines. El Vijariego blanc es fermenta directament en bóta i es deixa sobre les mares 5 o 6 mesos. Es fa batonage, sobretot al principi fins que s'estabilitzen les mares per evitar reduccions. Després de finalitzar els processos es fa el cupatge i s'embotella. Abans de sortir al mercat, fa una criança en ampolla de 10 mesos.

#### Dades del vi

Parcel·la: **Mazapé**  
Latitud/Longitud: **28° 23' N / 16° 38' O**  
Altitud: **160m sobre el nivell del mar**  
Sòls: **Volcànics**  
Clima: **Atlàntic**  
Varietats: **Gual / Vijariego Blanco**  
Edat vinya: **>25 anys**

#### Anàlisi

Alcohol: **13,5% vol.**  
Acidesa total (tartàric): **6,70 g/l**  
Acidesa volàtil (acètic): **0,4 g/l**  
pH: **3,2**  
SO<sub>2</sub> total: **50 mg/l**  
SO<sub>2</sub> després fermentació i abans embotellat  
Sucre: **0 g/l**

### Anyada 2021

La collita 2021 ha sigut mitjana en producció però que en algunes parcel·les aires hi han hagut pluges en l'època de verema, però la qualitat i estat sanitari del raïm que ha entrat a celler ha sigut excel·lent i s'ha traduït en vins molt prometedors.

**Producció: 506 ampolles.**

### Nota de tast

visualment es pot gaudir d'un color groc pàl·lid de certa intensitat, a causa de les dues varietats utilitzades (Gual i Vijariego Blanco), i accentuada pels processos d'elaboració (fermentació en ou de formigó i en bóta de roure francès, respectivament).

El nas es mostra complexe, ple de raça i puresa, on brillen igual les notes atruitades i les de criança. Sobresurten les aromes minerals i fumades de la Gual, amb records florals com ara el gessamí i alguna nota de fruites tropicals com la pinya. El Vijariego aporta alguns matisos de pera, pells de cítrics i fonoll. Aquestes aromes es troben acoblades amb les notes de brioix, mantega fina i espècies dolces, que aporten les mares i la criança en fusta.

La boca està construïda a través de l'acidesa. Es un vi esmolat i cruixent acompanyat per una textura untuosa i sedosa. És elegant i mineral, de gran profunditat, la màxima expressió del terror d'una parcel·la única, MAZAPÉ.

