



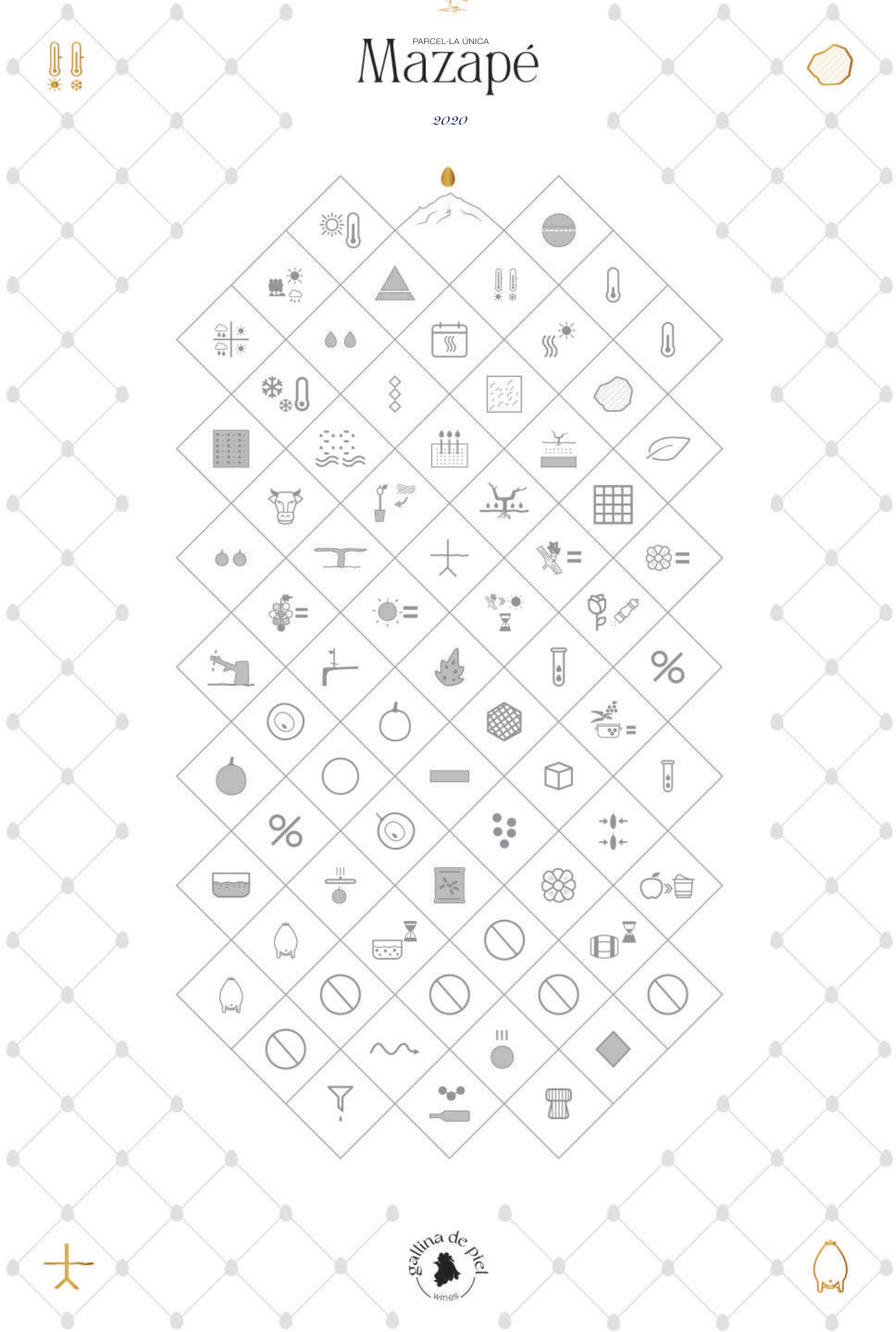
Mazapé 2020
D.O. Islas Canarias -Tenerife



PARCEL·LA ÚNICA

Mazapé

2020





PARCELA ÚNICA Mazapé

2020

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 Sotillos

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 lias gruesas, luego se mantiene todo el tiempo sobre las lias finas. El Vijariego blanco se fermenta directamente en barrica y se deja sobre las lias 5 o 6 meses. Se hace batonage, sobretodo al principio hasta que se estabilizan las lias 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): **5,90 g/l**
Acidez volátil (acético): **0,50 g/l**
pH: **3,30**
SO2 total: **78 mg/l**
(SO2 tras fermentación y antes de embotellar)
Azúcares: **1 g/l**

Añada 2020

La añada de 2020 fue extremadamente seca, con un aumento de la temperatura media en los meses de primavera, lo que provocó un adelanto de la cosecha. La cosecha presentó un buen estado y una maduración óptima, con uvas de gran acidez y rendimientos más elevados que en 2019.

Producción: 612 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 lias 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.

