

VALSERRANO MAZUELO 2021

Selección añadas.

Identidad del Vino:

Un vino que reivindica el papel histórico de esta variedad en los grandes vinos de Rioja. Refleja la filosofía de la Bodega de elaborar vinos con identidad propia, fieles al terruño de Rioja Alavesa. Un vino serio, profundo y gastronómico, concebido para el disfrute pausado y la guarda.

La uva Mazuelo (también conocida como Cariñena o Carignan). despliega todo su carácter con una personalidad única: su brotación tardía la protege de las heladas primaverales, mientras que la altitud y los suelos calizos de Rioja Alavesa le permiten alcanzar una maduración lenta y equilibrada. El resultado son vinos de intenso color, gran frescura y una acidez vibrante que aporta longevidad, junto a taninos firmes que les confieren estructura y elegancia. El Mazuelo es un aliado perfecto tanto en coupages tradicionales como en expresivos monovarietales llamados a sorprender.

Valserrano Mazuelo 2021 es un vino con nervio, aromas frescos y una acidez brillante que engancha. Ideal para quienes disfrutan descubrir algo diferente cada vez.

Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de nuestra viña "las Carretas" situada en un barranco muy protegido, orientado a mediodía, y por tanto con una insolación intensa., plantada en 1990 sobre suelos arcillo-calcáreos. La vendimia se realiza manualmente, garantizando una estricta selección de la uva.

La fermentación tiene lugar en depósitos con control de temperatura, seguida de maceraciones prolongadas que permiten una extracción precisa, respetando la estructura natural y la frescura de la variedad.

El vino realiza posteriormente una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano previamente envinadas para conseguir que la madera no impida apreciar los característicos aromas de la variedad. El vino completa su evolución en botella desde abril de 2025.

Nota de Cata:

- **VISTA:** Rojo cereza, limpio y con destellos juveniles, con muy poca evolución.
- **NARIZ:** Sin mover la copa, aparecen matices frescos y frutales, con recuerdos a cereza. Al mover la copa aparecen matices a monte bajo y apuntes a minerales y también ciertos recuerdos lácticos.
- **BOCA:** En el ataque es seductor y cremoso. En el paso de boca es elegante, sedoso, muy agradable y con nervio muy equilibrado. En el retrogusto equilibrio entre alcohol y acidez y un final largo.

Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 16–18 °C
- **Maridaje recomendado:** guisos tradicionales, platos de cuchara, caza mayor.
- **Potencial de guarda:** Muy alta capacidad de evolución en botella: 10–12 años.

