

MAZUELO DE LA QUINTA CRUZ 2006 Uno de los escasos vinos de Mazuelo de Rioja, procedente además de una sola viña, La Quinta Cruz. Elaborado mano a mano entre Miguel Merino y el prestigioso enólogo sueco Lars Torstenson, que ha desarrollado buena parte de su carrera investigando y elaborando Carignean (la hermana francesa de nuestra Mazuelo) en la Provenza francesa.



FICHA TÉCNICA

El viñedo: La Quinta Cruz fue plantada a principios de los años 80. Es una viña con dos partes muy distintas: una de terreno principalmente arcilloso y orientación sur; y una más alta, con suelo pedregoso y disposición Noroeste. Esta última es la más interesante, pues nos ofrece granos pequeños con gran concentración de color y aromas dulces y especiados. Realizamos tres vendimias en verde (en agosto y principios y mediados de septiembre) para descargar las cepas y obtener más intensidad.

El nombre: Desde hace mucho tiempo, la gente de Briones realiza una peregrinación anual en forma de vía crucis al 'monte Calvario'. Justo delante de la V parada se encuentra la viña conocida como la Quinta Cruz, plantada con Mazuelo.

La añada: La Mazuelo es una uva de ciclo largo, que requiere de un otoño extenso y cálido para madurar bien. 2006 fue el año perfecto, con una vendimia adelantada y seca. Vendimiamos la Quinta Cruz el 10 de octubre a mano y en pequeñas cajas de plástico para que la fruta llegue a la mesa de selección en perfectas condiciones.

Crianza: El vino ha reposado durante 10 meses en 6 barricas nuevas (3 de roble americano y 3 de roble francés), donde previamente realizó la fermentación maloláctica.

El vino: 1.516 botellas para la primera edición del Mazuelo de la Quinta Cruz.