Bodega	Arizcuren Bodega y Viñedos
Vino	Arizcuren Solomazuelo
Añada	2016
Embotellado	Noviembre 2017
DO	Doca Rioja, zona Rioja Oriental
Color	Tinto
Tipo	Genérico
Tipo de uva	100%mazuelo
Alcohol	13,88 % vol.
pH/acidez	3,44/5,95 gr/l
Azúcar residual	1,2 gr/l
Botellas	4.406

arizcuren
SIERRA DE YERGA

solomazuelo 2016

FILOSOFÍA

El mazuelo es una variedad que históricamente ha formado parte de los grandes vinos de Rioja, siendo responsable en gran medida de su longevidad. Arizcuren solomazuelo pretende poner de manifiesto las bondades de esta variedad en un lugar concreto, las laderas norte de Sierra de Yerga. Viñedo en vaso, a 530 m. de altitud, en suelo arcilloso con abundante canto rodado y baja fertilidad. La viticultura utilizada busca la obtención de uva de calidad; bajos rendimientos, deshojado basal en la cara noreste, óptima maduración fenólica de piel y pepitas, sin alcanzar grados probables excesivos.

El proceso de elaboración sigue el principio de mínima intervención, tratando de respetar la variedad y el lugar de procedencia. Por ello no se utilizan productos exógenos (excepto una mínima cantidad de sulfuroso) y la crianza tradicional en madera se realiza en volúmenes grandes que reducen la presencia de la madera en el vino.

ZONA

Sierra de Yerga, Quel, La Rioja - D.O.C. Rioja

VARIEDADES

100% Mazuelo

AÑADA

El factor clave de esta añada fue, sin duda, la sequía extrema que la caracterizó, con unas precipitaciones totales anuales de 260 mm frente al 350 mm de un año convencional. Además, esto fue especialmente pronunciado durante los meses del ciclo vegetativo de la viña con una precipitación acumulada de 105 mm, lo que supone un 52% menos que la media de los últimos 10 años. Por ello, fue un año difícil para variedades de carácter hidrófilo como el tempranillo, más apto por tanto para otras de carácter resistente a la sequía como el mazuelo y, sobre todo, la garnacha. En la zona de la Sierra de Yerga no se produjeron las tormentas de finales de septiembre que provocaron, en otras zonas de La Rioja, la indeseada dilución del mosto por absorción de agua a través de la piel de las bayas.

En el viñedo de La Cantera se realizó un aclareo de racimos en envero que, unido al trabajo en viñedo para evitar enfermedades, permitió a las plantas mantener las hojas en buen estado hasta el final del ciclo. El primer día de vendimia fue el 30/09 y el ultimo un mes después, el 30/10. El 16/10 también se vendimio una parte de la cosecha. La producción total fue de 5.100 kg/Ha que dio como resultado 4406 botellas de 0,75 cl.

EL VIÑEDO

El viñedo de La Cantera del que proviene el Solomazuelo lo plantó mi abuelo Justo Casado hace algo más de 30 años en una parcela de 1 ha óptima para esta variedad; suelo arcillo arenoso con muchísimo canto rodado ideal para lograr controlar el vigor y la fertilidad propias de la variedad. Está en una meseta protegida por coscojas en su perímetro excepto la cara norte lo que permite la entrada de los vientos dominantes de la zona, el cierzo, un gran aliado, junto al moderado vigor, para combatir el oídio, principal enfermedad criptogámica a la que es muy sensible la cariñena.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de 11 Kg, despalillado y maceración pre-fermentativa en frio en depósitos de inoxidable y hormigón durante 3-5 días. Fermentación espontanea una vez sube la temperatura de los depósitos. Descubado y prensado suave con prensa vertical lo que nos permite mezclar el vino yema y la prensa antes de introducirlos en las barricas

CRIANZA

12 meses en barricas de 225 y 500 l de roble francés de entre 1 y 5 años de edad.

Arizcuren Bodega y Viñedos
C/ Santa Isabel 10, 26002 Logroño, La Rioja
(+34) 941 233 073 - (+34) 679 362 371
javier@arizcurenvinos.com
www.arizcurenvinos.com