

Mourvèdre 2020

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 12 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Mourvèdre 85% - Syrah 15%
5 000 botellas producidas
Añejamiento: 12 meses en roble francés de
segundo uso
Terminado: Clarificado, filtrado grueso
Levadura: CSM

SABORES DOMINANTES



Cereza



Cuero



Jamaica



Pimienta



Regaliz



PROCESO:

Vino con cosecha enfocada en el balance entre madurez fenólica y acidez. Se fermenta a bajas temperaturas (20 °C) para retener los aromas sutiles de la variedad. Se utiliza barrica francesa de segundo uso para impartir aromas terciarios suaves que no sobresalgan por arriba de los aromas de la uva. Antes de embotellar, se realizó un filtrado grueso para eliminar los sólidos mayores sin perder complejidad en el vino.

NOTAS DEL VIÑEDO:

2020 inició con una temporada de lluvias larga y fría (500 ml) seguida por una primavera e inicio de verano templados. El verano trajo temperaturas medias, pero fue seguido de una ola de calor muy fuerte que aceleró la maduración de algunas de las variedades tardías y generó incendios fuertes en la región. Un verano templado permitió una retención de acidez que nos permitió buscar mayor maduración sin sacrificar frescura.