

Mourvèdre 2022

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 15 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Mourvèdre 100%
2 300 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 y tercer 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:

La temporada 2022 inició con un invierno frío y corto con mínimas precipitaciones (alrededor de 150mm) lo cual es muy por debajo del promedio. La presencia de vientos Santa Ana durante floración ocasionó una pérdida de aproximada del 40% de la producción dándonos como resultado una mayor concentración de sabores, propiciando perfiles frutales.