

# Mourvèdre 2019

## VIÑEDO ÚNICO

### Producido en propiedad

Francisco Zarco, Valle de Guadalupe

Edad de viñedo: 11 años

Altura: 400 metros smn

Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

## ENOLOGÍA

**Mourvedre 85% Cabernet sauvignon 15%**

5 000 botellas producidas

Añejoamiento: 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 DE VIÑEDO:

La temporada 2019 inicia con un invierno frío y prolongado, así como una temporada de lluvia extendida (de noviembre a junio, 450 ml). El agua promete un año de alta producción y buena calidad. Verano de temperaturas no muy altas que termina con una época de cosecha 3 semanas más tarde que en años anteriores. Uva con mucha expresión y buena acidez, taninos de intensidad media.

