

mestizaje

2011

REGIÓN	Vino de España.	
VIÑEDOS	El Terrerazo a 800 m. de altitud. Suelo calizo dolomítico, con textura franco-arenosa.	
VITICULTURA	Tradicional: Conducción en vaso en secano con labranzas. Moderna: Espaldera y lira con riego monitorizado de "planta-clima-suelo". Cubiertas vegetales. Máximo respeto al medio ambiente. Viñedo en conversión a Agricultura Ecológica.	
VENDIMIA	Manual en caja de 15 kgs. Rendimiento medio 0,9 kg por m ² de superficie foliar. Aproximadamente 30 hl./ha.	
CONDICIONES AÑADA 2011	Invierno frío y lluvioso. Primavera lluviosa. Verano seco y muy caluroso. La vendimia fue sin precipitaciones. Buenas condiciones fitosanitarias. La vendimia transcurrió del 1 de septiembre al 6 de octubre de 2011.	
VARIETADES	Bobal 85%, Tempranillo 9%, Merlot 1%, Cabernet 3% y Garnacha 2%.	
VINIFICACIÓN	Cada variedad y/o parcela por separado. Mesa de selección de racimos y grano, despalillado, estrujado leve. Depósitos de vinificación de roble francés y acero inoxidable con control de temperatura, de 80 hl. a 100 hl. Maceración en frío de 24 a 36 horas sobre 8-10°C. Fermentación alcohólica durante 11-13 días con pequeños remontados y "pigeage". Temperatura media de 26°C. Maceración post-fermentativa de 5 a 8 días, dependiendo de la variedad y parcela de la añada. Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor.	
CRIANZA	9 meses en barrica de roble francés (desde octubre 2011 hasta junio 2012) ambos meses inclusive. Fermentación maloláctica en barrica y 4 semanas con batonage.	
EMBOTELLADO	Julio-Agosto 2012 Sin tratamientos de estabilización.	
ANÁLISIS	Alc/Vol.:	14%
	Acidez Total.	4,88 gr./lt.
	Ph.	3,64
	Azúcar Residual	<1,8
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos cinco años.	
MARIDAJES	Arroces, pastas, embutidos, quesos no muy curados. Caza menor.	



www.bodegamustiguillo.com