



Nombre: CASA PRIMICIA MAZUELO

Origen: RIOJA

Variedad: 100% MAZUELO

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Riguroso y estricto seguimiento de maduración de esta variedad, para acertar de pleno en el óptimo momento de la recolección.

Terminada la fermentación alcohólica y la malo láctica, tras un suave trasiego pasó a realizar su crianza en barrica de roble americano durante 10 meses y se embotella a continuación.

Notas de Cata:

Aroma: Gran complejidad, profundidad y personalidad. Fruta negra madura con toques compotados y sensaciones florales.

Color: Rojo granatado bien cubierto, menisco más abierto.

Sabor: Llena completamente el paladar, fino, con buena acidez. Estructura y taninos firmes, de largo recorrido.

Temperatura de Servicio: 16 °C.