



# PARCELAS DE MAZUELO

EL CASTAÑO  
(Agoncillo)  
MARTINETE  
(Alberite)

*Vivanco*

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS  
*compartiendo cultura de vino*

## Millésime 2021

Si le millésime 2020 restera dans l'histoire pour la pandémie et le défi qu'elle a représenté pour l'humanité, 2021 sera, quant à lui, associé à la dernière grande tempête hivernale dont on se souvient : Filomena. Une chute de neige historique, survenue entre le 6 et le 9 janvier 2021, a profondément hydraté les sols, dans des proportions inédites depuis de nombreuses années. Le printemps s'est à nouveau montré humide, en particulier dans la zone de Tudelilla, avec plus de 100 mm de précipitations entre avril et mai. L'été a offert un contraste marqué : un mois de juillet froid et sec a continué de retarder le cycle végétatif de la vigne, suivi d'un mois d'août exemplaire — chaleur diurne et nuits fraîches — permettant d'atteindre des dates de vendanges en octobre, presque d'un autre temps. La Garnacha s'est révélée croquante, tendue, dotée d'une belle acidité et d'une texture enveloppante, donnant naissance à un vin mémorable. La parcelle El Recuenco a été vendangée le 15 octobre, suivie le 6 octobre par la parcelle La Ladera de Zorraquín.

## Minéralité et singularité

Cépage: 100 % Mazuelo

Production: 1 564 bouteilles

Sucres résiduels: 1,1 g/l

pH / Acidité totale: 3,42 / 5,7 g/l

**Vinification:** Vendanges manuelles en petites caisses de dix kilogrammes. Refroidissement en chambre froide jusqu'à ce que la température des raisins atteigne 3 °C. Double sélection des grappes et des baies, suivie d'un égrappage et d'un foulage délicats. Vinification séparée des parcelles El Castaño et Martinete. Encuvage par gravité dans des tinos en chêne français, sans recours au pompage. Macération à froid et fermentation pendant 18 jours avec des levures indigènes. Décuvage par gravité en barriques neuves de chêne français pour la réalisation de la fermentation malolactique.

**Élevage:** 14 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français issues de différentes tonnelleres, aux chauffes et origines variées, sans soutirage. Le vin reste sur lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages périodiques réalisés durant les quatre premiers mois. Le vin est mis en bouteille sans filtration ni collage, ce qui peut entraîner l'apparition de légers dépôts naturels avec le temps.

**Dégustation:** Robe pourpre intense, à la robe profonde, avec un liseré grenat colorant le verre. Le nez est intense, marqué par des arômes de fruits noirs mûrs (mûre), de fruits rouges (framboise), de sous-bois, d'herbes fraîches et de café, le tout soutenu par une dimension terreuse et minérale. En bouche, le vin est très frais, fruité et balsamique, avec des tanins souples et une finale longue, puissante, complexe et persistante.

**Accords mets-vins:** Potées et plats mijotés, légumineuses, viandes en sauce et toutes sortes de viandes grillées.

*Vivanco*

