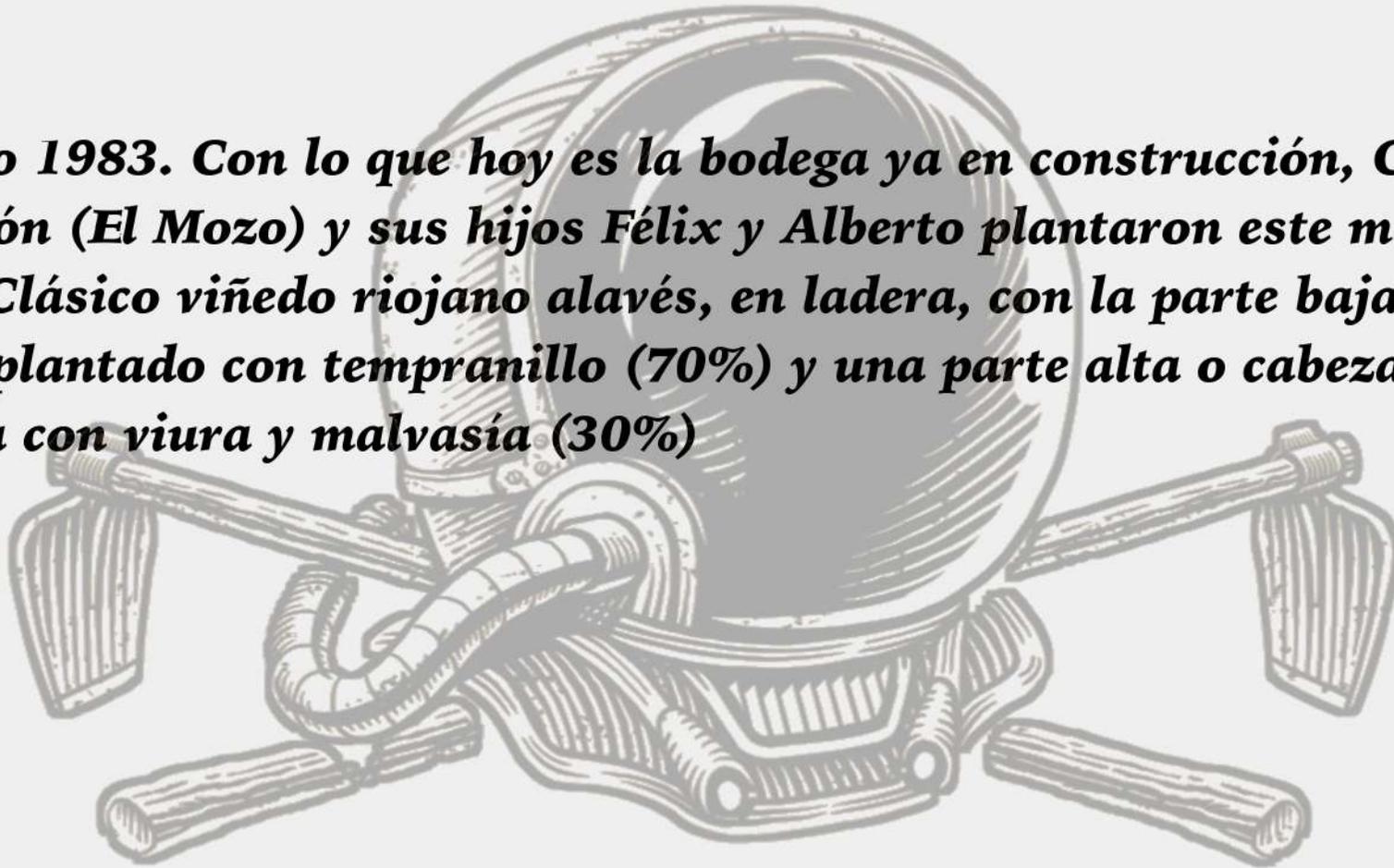


EL MOZO

En el año 1983. Con lo que hoy es la bodega ya en construcción, Cesáreo Compañón (El Mozo) y sus hijos Félix y Alberto plantaron este magnífico viñedo. Clásico viñedo riojano alavés, en ladera, con la parte baja u hondón plantado con tempranillo (70%) y una parte alta o cabezada plantada con viura y malvasía (30%)





EL MOZO

La Parcela: La Regoya, situada a tan solo 400 metros de la bodega, 566 msnm, orientación Suroeste, viña en pendiente que en algunas zonas es del 18%. Suelo, Alternancia de areniscas calcáreas, hasta un 30% limolitas y argilitas rojas.

Variedades: Clásica parcela en ladera, con el hondón de tempranillo (70%) y una cabezada de viura y malvasia (30%)



EL MOZO

Viticultura: Viticultura basada en la mínima intervención del viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. La parcela y el vino cuentan también con certificado en agricultura ecológica.

Elaboración: Vendimia manual en palot de 400 kilos, se llevan las uvas a bodega donde realizamos un desgranado de la uva que encubamos en una tina de roble francés de 40 hectolitros. La fermentación en semi maceración carbónica dura unos 15 días, a partir de ahí la crianza del vino es en la propia tina de roble hasta las siguientes vendimias, unos 12 meses, luego un mínimo de otros 12 meses de crianza en botella.

Añada: Añada 2018. Marcada en gran medida por la lluvia, sobre todo la primavera y el verano fueron inusualmente lluviosas con precipitaciones por encima de los 300 mm, bastante más altas de lo normal.

Al mal tiempo. buena cara.

EL MOZO

