

# mestizaje

VINO DE PAGO  
2021



*“Mestizaje es un vino moderno y cosmopolita,  
con toda la tradición de Mustiguillo.”*

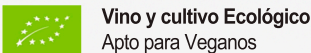
MUSTIGUILLO



## VIÑEDOS Y VITICULTURA

### DOP Pago El Terrerazo

El Terrerazo a 800 mts. de altitud. Suelo calizo dolomítico, con textura franco-arenosa. Viticultura tradicional, conducción en vaso en seco con labranzas. Mantenimiento del suelo con cubiertas vegetales alternas. Máximo respeto al medio ambiente.



Vino y cultivo Ecológico  
Apto para Veganos

## CONDICIONES DE LA AÑADA 2021

Añada con una acumulación de precipitaciones elevada. En general las temperaturas fueron cálidas excepto la primera quincena de enero en la cual hubo una nevada que enfrió y afianzó las reservas hídricas del suelo. La primavera fue ligeramente fresca, con unas precipitaciones muy superiores a las de anteriores añadas. Durante los meses de verano las precipitaciones se concentraron en los últimos días del mes de julio y agosto; lo cual ayudó a finalizar el envero. La maduración fue homogénea, sin embargo, se vio retrasada debido a la ligera bajada de temperaturas del mes de septiembre. La campaña puede definirse como una añada fresca y lluviosa.

## VENDIMIA

Manual en cajas de 15kgrs.  
Rendimiento medio 0,9 Kg por m2 de superficie foliar.

## VARIETADES

Bobal 75%, Garnacha 15% y Shyras 10%

## ELABORACIÓN

Cada variedad y/o parcela por separado. Mesa de selección de racimos y grano, despallado, estrujado leve. Depósitos de vinificación de roble francés y acero inoxidable de 80hl a 100 hl con control de temperatura. Maceración en frío de 24 a 36 horas sobre 8-10°C. Fermentación alcohólica durante 11-13 días con pequeños remontados y 'pi-geage'. Temperatura media de 26°C. Maceración post fermentativa de 5 a 8 días. Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor.

## CRIANZA

10 meses entre tinas de roble francés y barrica de 500 l.

## EMBOTELLADO

Febrero 2023. Sin tratamientos de estabilización.

## ANÁLISIS

Alc./Vol: 13,5%  
pH: 3,52  
SO<sub>2</sub> total: 0,075 g/l  
Acidez total: 5,45 g/l  
Azúcar residual: <1,5 g/l

## CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos cinco años.

## PUEDES TOMARLO CON:

Arroces, cocina asiática, embutidos, pastas o quesos no muy curados. Ideal con setas, aves, carnes blancas, ceviches, ensaladas o como aperitivo.

## NOTA DE CATA:

Color rojo picota con reflejos violáceos. Limpido y brillante. Nariz expresiva con notas a fruta roja y negra y toques especiados con fondo mineral. En boca, es fresco y con recorrido sedoso.

MUSTIGUILLO

