



## MAZACRUZ 2023

**VARIEDAD:** 60% Merlot 40% Syrah.

**VIÑEDO:** Las uvas destinadas a este vino proceden de una parte del viñedo seleccionado y trabajado minuciosamente. Conducido en espaldera con cargas bajas, deshojados en la cara de la mañana y aclareo manual de racimos, procuran una adecuada insolación de racimos y hojas, lo que se traduce en una excelente madurez del fruto.

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual realizando una selección de los racimos. Las cajas se colocan en una cámara frigorífica donde permanecerán 24-48 horas 5-7 °C. A continuación, la uva se despallilla y una cinta elevadora la traslada a un depósito de 5000 litros. La fermentación se lleva a cabo por levaduras autóctonas, que se han identificado y seleccionado en todas las parcelas consiguiendo un banco propio. La fermentación maloláctica se desarrolla en depósito después de un trasiego.

**ENVEJECIMIENTO:** La fruta, elegancia y redondez de este vino nos llevó a no realizar crianza en barrica, y ha embotellado el vino transcurridos unos meses.

**MARIDAJE:** Asados, embutidos, pastas y arroces.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17° C.

**PRODUCCIÓN:** 2529 botellas.

**LISTA DE INGREDIENTES:** Uva, reguladores de la acidez (ácido l (+)-tartárico), conservantes (**metabisulfito de potasio (sulfitos)**), estabilizadores (manoproteína de levadura, ácido metatartárico).

**ALÉRGICOS:** sulfitos

### INFORMACION NUTRICIONAL / 100ML:

Valor energético kJ	376kJ
Valor energético Kcal	90Kcal
Grasas	<0,5g
De las cuales saturadas	<0,1g
Hidratos de carbono	0,81g
De las cuales Azúcares	0,20g
Proteínas	<0.50g
Sal	<0.01g

### DETALLES TÉCNICOS:

- **ALCOHOL:** 12 % vol.

**CATA:** Color rojo picota de ribete violáceo, intenso aroma de fruta fresca, buena entrada, potente, amplio, frutal, fresco, con largo final.

Cajas/Fila	11	Nº Capas	8
Cajas /Palet	88	Altura palet	159 cm
Tamaño caja	18x26x30 cm	Peso caja	8,72 kg
EAN13	8437016179680	DUN14	28437016179684

