

MASUSTA 2015

Denominación de origen Navarra.

Varietal Gamatxa.

Vendimia Manual en cajas de menos de 18kg.

Añada Mas cálida que 2014. Buenos rendimientos y uvas muy equilibradas.

Gran madurez fenólica.

Rendimiento 3500 kg/ha

Fecha de embotellado Julio 2017.

Datos analíticos

•**Alcohol:** 14,8% •**Acidez total:** 5,8 g/l

Tipo Tinto con crianza.

Suelos Profundos, margas y arenas con cantos rodados en superficie.

Viticultura Responsable sin herbicidas ni insecticidas. Mínimo laboreo.

Total botellas 3000.

Datos comerciales

•**Formato:** botella 75 cl •**Botellas/caja:** 12

MASUSTA proviene de una viña de 60 años en la zona de Carcar (ribera alta de Navarra) cuyo paisaje cautivó a su enólogo Luis Moya. Tras trabajar varios años elaborando en una cooperativa de la zona, Luis decide elaborar en solitario su primer vino a partir de las uvas de esta viña que el mismo cultiva. Masusta, mora en euskera, toma su nombre de la enorme zarza que se encuentra en medio del viñedo. De esta manera tanto el nombre como el vino son un fiel reflejo del viñedo del que provienen.

Durante la ELABORACIÓN se realiza una maceración en frío corta y una fermentación a 22 grados. El objetivo es obtener una gamatxa pura sin artificios. Se usan levaduras y bacterias indígenas. Masusta pasa por una crianza de 11 meses en barricas, principalmente usadas, de roble americano, francés y navarro. El vino descansa en bodega durante al menos 2 inviernos buscando la estabilidad natural. No se clarifica ni se filtra y se hace un uso mínimo de sulfuroso.

NOTAS DE CATA: Aromas sutiles y delicados a frutos rojos, cerezas, frambuesas junto con aromas florales tipo violeta. Notas de resina y monte. En boca fino, elegante, fresco y sutil. Mismo perfil aromático en boca que en nariz. Equilibrio y sinceridad. Mosto fermentado, vino puro. Temperatura de servicio recomendada 16°C.

