

Masusta 2017

LMT
wines

MASUSTA “mora en euskera”, toma su nombre de la enorme zarza que se encuentra en medio del viñedo. Este es el primer vino de Luis Moya, el vino con el que empezó todo allá por el año 2011. Maravillosa parcela, vaso transformado en espaldera con 70 años de vida.

VITICULTURA: Viña vieja de garnatxa libre de herbicidas, insecticidas y tratamientos con productos sistémicos. Tratamientos con azufre y bajas dosis de cobre. Control de hierbas mediante laboreo mecánico en la calle y mediante desbrozadora en la línea.

ELABORACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas. Despalillado 100%. Fermentación en depósito inoxidable con levadura indígena. Maloláctica espontánea. Crianza en roble usado y damajuanas de 54 litros. Embotellado sin clarificar ni filtrar, mínima intervención.



VIÑEDO

DO Navarra, subzona “ribera alta”

MUNICIPIOS Carcar

VIÑEDOS Cza La Sarda

VARIETADES Garnatxa 100%

TIPO DE SUELO Tres terrazas con canto rodado en superficie

VENDIMIA Manual en cajas de 16 kg.

BODEGA

MACERACIÓN/FERMENTACIÓN 100% despalillado
Depósitos de acero inoxidable

CRianza Barrica usada de diversas procedencias.
Damajuanas de 54 litros

FECHA DE EMBOTELLADO agosto 2019

PRODUCCIÓN 3.200 botellas de 75cl en cajas de 6 unidades

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 14,8%,
ACIDEZ TOTAL 5,8 gr/l
Ph 3,44

NOTAS DE CATA

Aromas a fruta roja (cereza, frambuesa). Notas de resina y monte bajo. Entrada en boca agradable, taninos finos. Maridaje recomendado con entrantes, pescado grasos y carnes rojas.