

BIDEONA

RIOJA ALAVESA
VIÑEDOS SINGULARES

Mayela 2021



Este es nuestro proyecto "Cosechero 2.0", un tinto joven, jugoso, versátil y sin crianza, como nuestra reinterpretación contemporánea de la tradición cosechera de Rioja Alavesa. Elaboramos este vino a partir de viñedos excepcionales en las laderas de la Sierra Cantabria. NO utilizamos en su elaboración la maceración carbónica ni ningún otro método que pudiese enmascarar la personalidad de su origen.

El vino es fresco y accesible, pero también muestra la profundidad y pureza típicas de Rioja Alavesa. Es un único vino, pero lleva una serie de seis etiquetas secuenciales, con las ilustraciones de nuestros verdaderos viticultores, como homenaje a su trabajo diario. Mayela pretende contribuir a la conservación de la viticultura tradicional y a la sostenibilidad de los viñedos históricos de Rioja Alavesa.

Se beneficia de una temperatura de servicio fresca de 12-16°C. Si bien Mayela está pensado para ser disfrutado inmediatamente tras su salida al mercado - normalmente a principios de verano siguiente a la cosecha - el vino posee la estructura y concentración para una evolución positiva en botella durante al menos 2-3 años.

Muestra aromas primarios puros e intensos a frutas negras y azules, con un toque de violeta y monte bajo. De cuerpo medio, con notable frescura y concentración de fruta. La calidad de la fruta brilla, mostrando una expresión aromática típica de Rioja Alavesa. La fruta está bellamente equilibrada por su fresca acidez y unos taninos finos y calizos, que contribuyen a su versatilidad gastronómica.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Añada: 2021
DOCa Rioja - Rioja Alavesa
Variedad: Tempranillo
Alcohol: 13,5 % alc/vol
Azúcar Residual: 1,0 g/L
Acidez Total: 4,85 g/L
pH: 3,69

