

## Mestizaje 2021 Mustiguillo - 75 cl.

Mestizaje = mengeling of assemblage. Een basiswijn maar een topper!



### Vinificatie

Koude maceratie van 24-36 uur in functie van de cépage bij 8-10°C. De druivensoorten worden apart vergist bij 26°C met beperkte remontages en pigeages. 9 maanden vatrijping in Franse eiken vaten, inclusief malolactische gisting.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023  
Op zijn top: 2024-2025  
Te drinken tot: 2027



### Serveren

18°C in een groot glas. Eerste 3 levensjaren de wijn karaffen.



### Proefanalyse

Jong dieprood van kleur. Sappige en volle fruitbom. Uitnodigende aroma's van zoet rood fruit en kers. Een fijn zuiders temperament. Vlezig, vol en direct met ruggengraat en sappige tannine. Na wat verluchten komt er meer schakering en geeft de wijn meer raffinement en diepte vrij. Stevig glas binnen zijn prijssegment. In zijn eerste 3 jaar is de structuur compacter.

### Beschrijving domein

Mustiguillo staat voor de kwalitatieve revival van de Bobal en Merseguera in de Levante. Het domein is sedert 2003 gestart als monopole appellatie in de streek, om nadien bij de alliantie "Vinos de Pago" aan te sluiten (in 2010).



### Wijnstijl:

Mediterraan, fruitig en eenvoudig



### Assemblage

Bobal (72%), Garnacha (17%), Syrah (11%)



### Regio:

Levante



### Appellatie:

D.O.P. Tierra de Terrerazo



### Wijndomein:

Mustiguillo



Biologisch