

## Mestizaje 2021 Mustiguillo - 75 cl.

Mestizaje veut dire mélange ou assemblage. Cette entrée de gamme atteint l'excellence !



### Vinification

9 mois en fûts de chêne français de la 2ème et 3ème année. Les différents cépages fermentent séparément. Remontages et pigeages réduits au minimum. Fermentation malolactique en fûts de chêne.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum: 2024-2025  
A boire jusqu'à : 2027



### Servir

18°C, dans un grand verre



### Analyse des essais

Robe d'un rouge profond, aux reflets de jeunesse. Nez séduisant, offrant des arômes de fruits rouges mûrs et de cerises avec l'accent du Sud. Une vraie bombe fruitée. Bouche volumineuse et charnue avec une fine structure tannique. A l'aération, le "Mestizaje" révèle une plus grande complexité, plus de finesse et plus de profondeur. Vin très solide d'un rapport qualité/prix très performant!

### Description domaine

Mustiguillo est à la base du renouveau du Bobal et de la Merseguera au Levante. Seul dans sa zone de production depuis 2003, le domaine s'est donc affilié à l'association des Vinos de Pago en 2010.



### Style de vin:

Méditerranéen, fruité et simple



### Assemblée

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



### Région:

Levante



### Appellation:

D.O.P. Tierra de Terrerazo



### Domaine viticole:

Mustiguillo



Biologique