



La Viticultura

El Mozo Wines es un pequeño proyecto familiar con más de 40 años de historia situado en Lanciego (Rioja Alavesa)

Las uvas con las que se elabora la totalidad del vino de nuestra bodega provienen de 9 hectáreas de viñedo propio en su mayoría de más de 30 años.

La totalidad de la explotación es manejada de manera familiar y la gestión del viñedo esta bajo el amparo de la DOC Rioja y la supervisión de ENEEK (Consejo de agricultura y alimentación ecológica de Euskadi)



Nuestra gestión ecológica se basa en la mínima interacción en el viñedo y limitandonos a los metodos más tradicionales.

En lo que a gestión de suelos se refiere seguimos los mismos criterios, tratando de reducir al máximo lo laboreos y usando en la medida de lo posible las cubiertas vegetales

La bodega es el más vivo reflejo de las clásicas bodegas de Rioja Alavesa, Contruida enteramente con depositos de hormigón y a dos alturas, una de ellas bajo tierra para la correcta conservación del vino





El Viñedo

Nuestros viñedos son sin duda nuestro bien máspreciado, contamos con 10 hectareas de viñedo repartidos en 18 parcelas



En los viñedos practicamos una filosofía de mínima Interacción y máximo respeto por los husos y costumbres tradicionales en las labores del día a día.

Cuidamos y preservamos los viejos viñedos familiares que son para nosotros un museo vivo.

Todos nuestro viñedos están certificados en viticultura orgánica. Tratamos de mantener la biodiversidad y la fauna autoctona con la idea de entregar a nuestros hijos los viñedos en el mismo estado en el que llego a nosotros.





La Elaboración

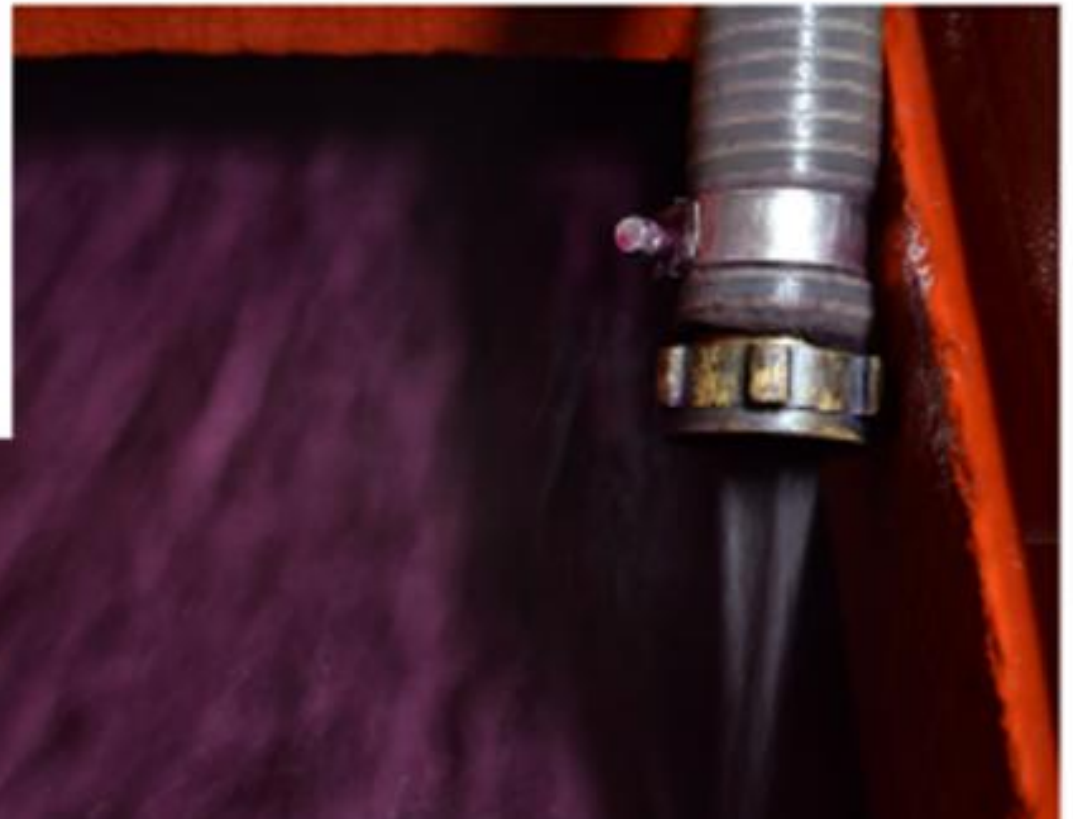
Es un vino elaborado mediante Maceración Carbónica
Técnica tradicional en esta región



Elaboramos este vino siguiendo estrictamente el método tradicional, elaboración con uva entera en lago abierto de hormigón.

El vino fermenta en este depósito durante 7 - 8 días antes del prensado.

Durante los días que la uva permanece en los lagos se produce la "magia" de la maceración carbónica, la uva fermenta dentro del propio grano de uva en un ambiente anaerobico cargado de CO2



Herrigoia



- **DO:** DOca Rioja - Rioja Alavesa
- **Variedad:** Coupage tradicional, un 85 % de tempranillo y el resto viura y malvasia
- **Parcelas:** Utilizamos al menos uvas de 10 micro parcelas diferentes para elaborar este vino.
- **Viticultura:** Viticultura basada en la mínima interacción en el viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. El vino cuenta también con el certificado de agricultura ecológica.
- **Elaboración:** Metodo tradicional, elaboración en depósito abierto de hormigón (Lago). Entre 7 y 8 días de fermentación y posterior crianza en depósitos de hormigón.
- **Producción:** Unas 20.000 botellas.