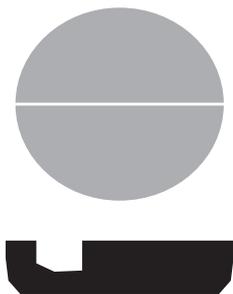
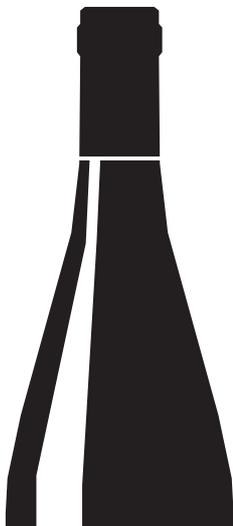




Baldovar 17, 46178 Alpuente  
Valencia, España  
bodega@baldovar923.es  
+34 617426717



## pieza la moza | baldovar 923 | mencia

### Concepto

Rosado de montaña. Vino de Bobales y Tempranillos sobre suelos de corales y ostras fosilizadas. Criado en tinaja, roble usado y depósitos de acero. Transmite la salinidad y mineralidad de su suelo, muy gastronómico

### Variedad y añada

Tempranillo y Bobal 2019

### % Alcohol

12,5 %

### Producción

1825 botellas

### Altitud

1000 msnm.

### Suelo

Rocoso de corales y ostras fosilizadas

### Edad de las cepas

25 a 80 años

### Conducción

Cepas en vaso

### Clima

Mediterráneo frío de altura con influencia continental. La altura otorga gran intervalo térmico entre el día y la noche

### Pluviometría

Añada 2019 : 350 mm/año

### Viticultura

Viticultura ecológica en conversión, no usamos pesticidas ni abonos de síntesis química, solamente tratamos las cepas con azufre en polvo y con un preparado ecológico de cola de caballo, en ambos casos aplicados a mano por nosotros. No utilizamos el tractor en los tratamientos para minimizar la compactación del suelo. Se labra lo menos posible para mantener una cubierta vegetal espontánea que da equilibrio en la diversidad de microorganismos e insectos del viñedo, y además nos ayuda a controlar el vigor. Trabajamos los campos nosotros mismos teniendo en cuenta los ciclos lunares

### Enología

Mínima intervención en bodega. No usamos químicos, no añadimos levaduras, ni clarificantes, ni enzimas, ni nutrientes, solamente una pequeña dosis de sulfuroso (35 mg/l) para evitar oxidaciones y contaminaciones.

En los trabajos de bodega seguimos el calendario lunar desde la entrada de la uva al embotellado

### Vendimia

Manual en cajas. Selección de calidad en el campo

### Elaboración

Descarga manual en bodega, donde hacemos una segunda selección de bayas. La uva se despalilla y estruja antes de ser prensada suavemente

### Fermentación

Fermentación espontánea con levaduras nativas. Control de temperatura para preservar aromas y texturas

### Crianza

Crianza de 9 meses sobre lías finas sin sulfitado en tinajas, roble usado y depósito de acero. Filtración abierta y embotellado isobárico