

COMPARTIR

ÚLTIMOS PREMIOS

94 Puntos

Tim Atkin 2017

Mejor vino tinto a descubrir

Wines From Spain 2016


COLECCIÓN
VIVANCO
PARCELAS DE
MATURANA TINTA

« Original et épité »

CÉPAGE

Maturana Tinta 100%.

PRODUCTION MILLÉSIME 2017

1.622 bouteilles.

DESCRIPTION AMPÉLOGRAPHIQUE

Le Maturana Tinta est un cépage autochtone local qui est exclusivement cultivé ici. Récupéré après des années de travail et de recherche, il produit de modestes grappes aux petites baies serrées. Très sensible à la pourriture grise, il présente un bourgeonnement tardif et une maturation précoce.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en petites cagettes de 10 kg. Les raisins restent en chambre froide jusqu'à atteindre la température de 3 °C. Double tri de grappes et de grains, avec un foulage-égrappage doux. Encuvage par gravité en tines en bois de chêne français, sans pompage. Vinification séparée des parcelles. Macération à froid et fermentation pendant 20 jours avec levures autochtones. Décuvage par gravité en barriques neuves de chêne français et de seconde année pour la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Le vin a vieilli 14 mois dans des barriques de différents tonneliers, différentes chauffes et origines, sans soutirages. Il est resté au contact des lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages réguliers pendant les quatre premiers mois. Les vins sont mis en bouteille non clarifiés et non filtrés, de sorte que de petites précipitations naturelles peuvent apparaître au fil du temps.



LA BOUTEILLE

Notre bouteille s'inspire d'une bouteille originale du XVIIIe exposée au Musée Vivanco de la Culture du Vin.

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre d'une grande intensité, avec une frange violet très soutenue. Arômes épicés, de fruits noirs, poivre, clou de girofle, feuilles de mûrier blanc, le tout sur un fond minéral et de sous-bois. Bouche très balsamique, minérale, avec des notes épicées (on retrouve le poivre, le rosier, le cumin, le clou de girofle). Passage élégant et vibrant, longue finale.

ACCORD METS-VINS

Toutes sortes de viandes grillées, rôtis, fromages forts et plats de gibier.