

VIVANCO RESERVA

Complexe et épicé

MILLÉSIME

2014

CÉPAGES

Tempranillo 90 % et graciano 10 %.

VIGNOBLE

Sélection de vignes propres au terroir de Briones, Rioja Alta, de 35 ans d'âge en moyenne, cultivées sur des sols au profil argilo-calcaire marqué.

VENDANGES

Vendange manuelle en cagettes, par cépages. Tout le raisin reste en chambre froide 36 heures avant de passer à la double table de tri, où les grappes et les grains sont séparés. La vendange a commencé début octobre pour le cépage tempranillo et à la fin du même mois pour le graciano.

ÉLABORATION

Chaque cépage est élaboré séparément. Après un foulage doux, le moût passe par gravité à de petites cuves de chêne français où il fermente et macère au contact des peaux, à une température contrôlée maximale de 30°C, avec quelques légers remontages pendant 20 jours.

FERMENTATION MALOLACTIQUE

En petites cuves de chêne français.

ÉLEVAGE

24 mois en barriques neuves et de seconde année de chêne français et américain. Le vin s'affine pendant plusieurs mois dans des cuves de chêne français, avant de passer au chai à bouteilles, où il passe au minimum 24 mois.

LA BOUTEILLE

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge bigarreau soutenue, avec une frange tuilée témoignant du passage en barrique. Arômes de cannelle et de sauge, derrière lesquels se dissimulent de notes de cerise et de mûres noires, avec une composante minérale. Belle profondeur et maturité au palais, avec un passage en bouche enveloppant, velouté et soyeux.

SERVICE ET ACCORD METS-VINS

Servir à une température comprise entre 16 et 18°C. À marier à toutes sortes de viandes, ragoûts, plats de gibier, champignons, fromages affinés et relevés. Idéal aussi avec des tapas ou bien avec un peu de chocolat noir, tout simplement.