

VIVANCO

CRIANZA

Frais et floral

CÉPAGES

95% Tempranillo, 2% Maturana Tinta, Graciano 3%

MILLÉSIME

2016

VIGNOBLE

Sélection de vignes propres au terroir de Briones, Rioja Alta, de 15 à 20 ans d'âge, cultivées sur un sol de type argilo-ferreux.

VENDANGES

Manuelles. Tout le raisin reste en chambre froide 36 heures avant de passer à la table de tri. La vendange a commencé début octobre.

ÉLABORATION

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 28°C. Légers remontages pendant 20 jours.

FERMENTATION MALOLACTIQUE

En petites cuves de chêne français.

ÉLEVAGE

16 mois en barriques de chêne français et américain, avec soutirages périodiques, et 6 mois minimum en bouteille.

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 cerise éclatante. Nez intense de fruits frais mûrs, relevé de notes épicées, de réglisse, et assorti d'un élégant bouquet toasté et fumé. En bouche, il se révèle frais et gourmand, avec un passage élégant, persistant et très équilibré.

SERVICE ET ACCORD METS-VINS

Servir à une température comprise entre 16 et 18°C. Parfait pour accompagner toutes sortes de plats de cuisine méditerranéenne, les riz, les légumes secs, les pâtes et toutes les viandes, blanches et rouges.