

# • VIURA-TEMPRANILLO BLANCO-MATURANA BLANCA •

## CÉPAGES

50% VIURA: principal cépage blanc cultivé en Rioja, il produit des vins fruités, au nez très floral, d'une belle acidité. Un cépage idéal pour la vinification de blancs jeunes et vieillis.

35% TEMPRANILLO BLANCO: Ce cépage est le résultat d'une mutation génétique naturelle à partir d'un seul sarment d'un cep de Tempranillo Tinto, retrouvé en 1988 dans une vieille vigne de Murillo del Río Leza (La Rioja). Il arbore des arômes fruités et intenses de bananes, d'agrumes et de fruits de la passion, assortis de notes florales. Il n'existe nulle part ailleurs.

15% MATURANA BLANCA: Le plus ancien cépage dont le témoignage écrit nous soit parvenu, puisqu'il est cité dès 1622. D'un beau jaune-vert, les vins de Maturana Blanc offrent un nez fruité de pommes, de bananes et d'agrumes, rehaussé de notes herbacées. Il n'existe nulle part ailleurs.

Le tempranillo blanco et le maturana blanca sont des cépages blancs autochtones, minoritaires et exclusifs de la DOCa Rioja. Première cave à les utiliser, Bodegas Vivanco en a tiré un blanc au caractère et à la typicité uniques.

## VIGNOBLE

Situé à Briones, en Rioja Alta (Viura), sous l'influence atlantique, et à Tudelilla, en Rioja orientale, mais aussi à 700 mètres d'altitude, dans la Sierra Carbonera (tempranillo blanco et maturana blanca).

## ÉLABORATION

Chaque cépage est élaboré séparément. Après une courte macération à froid des grappes entières froides (10-12 heures), le vin de saignée obtenu fermente seul dans de petits tanks en inox, à température contrôlée (12-15 °C) pour préserver toute l'expression du cépage. Les vins ainsi obtenus restent 4 mois au contact des lies dans un tank en inox, ce qui permet de préserver les arômes du cépage contre l'oxydation et de conférer au vin harmonie et onctuosité en bouche.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillante. Expressif, intense et complexe, le nez évoque des arômes d'agrumes, de pomme verte et de pêche blanche, accompagnés de touches florales raffinées. Un vin tout en fraîcheur et équilibre en bouche, qui invite à la dégustation et au plaisir.

## SERVICE ET ACCORD METS-VINS

Servir à température comprise entre 6 et 10°C. Idéal pour le service de vin au verre, en apéritif ou avec toutes sortes de tapas. Parfait pour accompagner les riz peu épicés, toutes sortes de salades, des viandes blanches, des soupes froides mais aussi des poissons et des fruits de mer.

