

COMPARTIR

ÚLTIMOS PREMIOS

94 puntos

Tim Atkin 2017

96 puntos

Guía Proensa 2015



COLECCIÓN
VIVANCO

4 VARIETALES
Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo

« Complexité et élégance »

CÉPAGES

Tempranillo (70 %), graciano (15 %), garnacha (5 %) et mazuelo (5 %).

MILLÉSIME

2016

VINIFICATION

Vendanges manuelles, par cépages, 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. Vinifications séparées des quatre cépages. Encuvage par gravité en tines en bois de chêne français, sans pompage. Macération à froid et fermentation individuelle de chaque cépage avec levures autochtones : 22 jours pour le tempranillo, 21 pour le graciano, 23 pour le grenache et 22 pour le mazuelo. Décuvage par gravité en barriques neuves de chêne français et de seconde année pour la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Le vin a vieilli 16 mois dans ces barriques de différents tonneliers, différentes chauffes et origines, sans soutirages. Les quatre vins sont restés au contact des lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages réguliers pendant les premiers mois. Après la cuvée, 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 grenat bigarreau très soutenue. Puissant et complexe, il offre au nez toute une gamme d'arômes de fruits noirs et rouges très mûrs, très bien fondus avec le bois, très fine. Des notes minérales élégantes, d'épices, de caramel et de réglisse apparaissent également. Très expressif en bouche, il présente un passage en bouche soyeux, frais, savoureux et intense, qui se termine avec une finale longue, complexe et élégante.

ACCORD METS-VINS

Toutes sortes de viandes rouges grillées, foie gras, ragoûts et plats de gibier.