

Vivanco Crianza

Vivanco

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo, maturana tinta y graciano

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Fermentación malo-láctica en pequeños tinos de roble francés.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.

CATA:

COLOR: Color rojo brillante con ligeros ribetes púrpuras.

AROMA: Aromas frescos e intensos a frutos rojos, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados.

SABOR: En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.

