

## Vivanco Reserva

*Vivanco*

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo y graciano

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

### ELABORACIÓN:

Cada variedad se elabora por separado. 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 30 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Fermentación malo-láctica en pequeños tinos de roble francés.

Crianza de 24 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y americano. El vino se afina durante varios meses en tino de roble francés antes de pasar a botellero donde permanecerá otros 24 meses.

### CATA:

**COLOR:** Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su crianza en barrica.

**AROMA:** Este vino ofrece aromas de canela salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral.

**SABOR:** Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, aterciopelado y sedoso.

