Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Vivanco Reserva

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.