

## Colección Vivanco 4 varietales - Blanco de guarda

Vivanco



ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Garnacha blanca, matorana blanca, tempranillo blanco y viura.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

### ELABORACIÓN:

El 80% del vino obtenido permanecen en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 12 meses para preservar los aromas varietales frente a la oxidación y dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca. El resto, un 20%, permanece, también, en contacto con sus lías finas durante este mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés de 500 litros (nuevas y de segundo año). Tras su crianza, se realiza el coupage y el embotellado de los vinos, para afinarse otros 24 meses más antes de su lanzamiento al mercado.

### CATA:

**COLOR:** Su color es verdoso, casi eléctrico, brillante, sin denotar en ningún momento sus casi tres años de crianza.

**AROMA:** La nariz te atropella, compleja, con tremendas notas minerales y a hidrocarburos, denotando su crianza sobre lías. Con el paso del tiempo aparece la fruta más escarchada, pero fresca y aún viva.

**SABOR:** La boca es toda una oportunidad de disfrute. Larga, densa, con una salinidad que habla casi de otros territorios. Un vino para disfrutar y que seguirá creciendo como el tiempo.