

Colección Vivanco - Parcelas garnacha

Vivanco



ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas La Ladera de Zorraquín y El Recuenco. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 19 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año de 500 litros para realizar la fermentación malo-láctica.

18 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, sin trasiegos. El vino permanece con sus lías hasta su embotellado, realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

CATA:

COLOR: Color cereza picota profundo.

AROMA: Aromas varietales y minerales muy marcados, con abundantes frutas rojas (grosellas, frambuesas), monte bajo, lilas y balsámicos.

SABOR: En boca es fresco, goloso y con un final largo y delicado.