

## Colección

## Vivanco -

## Parcelas mazuelo

*Vivanco*

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: 100% Mazuelo

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



### 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 despallado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Castaño y Martinete. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 18 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación malo-láctica.

14 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y 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 púrpura, de capa alta, con un ribete granate que tinte la copa.

**AROMA:** Aromas intensos a fruta negra madura (moras), rojas (frambuesas), sotobosque, hierbas frescas, café, todo rodeado de un componente terroso y mineral.

**SABOR:** En boca es muy fresco, frutal, balsámico, con un tanino suave y un final largo, potente, complejo y persistente.