

Colección

Vivanco -

Parcelas

maturana tinta

Vivanco



ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: 100% Maturana tinta

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 despallado y estrujado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos y vinificación por separado de las parcelas. Maceración en frío y fermentación durante 20 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación malo-láctica.

14 meses de estancia en estas barricas 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 rojo púrpura de capa muy alta, con un ribete violáceo muy marcado.

AROMA: Aromas especiados, con fruta negra, pimienta, clavo, hojas de morera, todo sobre un fondo mineral y de sotobosque.

SABOR: En boca es muy balsámico, mineral, con sensaciones también especiadas (se repite la pimienta, flor de rosa, comino, clavo), con un paso elegante, vibrante y largo en el posgusto.