

Colección Vivanco - Parcelas de graciano

Vivanco



ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Graciano
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 despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Tablar de Zorraquín y El Cerrado. Encube por gravedad en tinós de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 22 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación malo-láctica.

18 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 violáceo profundo de capa muy alta, casi opaco.

AROMA: Aromas intenso a frutas negras maduras (moras, ciruelas) sobre una gran cantidad de aromas florales (violetas), chocolate, mentolados.

SABOR: En boca es muy equilibrado, con una fruta negra madura, fresco, y un final muy largo, complejo y persistente.