



Colección Vivanco - 4 varietales dulce de invierno

Vivanco

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Garnacha, mazuelo, tempranillo y graciano

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual Tardía de Invierno de cada una de las variedades por separado, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación, en pequeñas cajas de 10 kilogramos de capacidad. Tras un suave y largo prensado se obtiene un mosto que fermentará durante aproximadamente un mes y medio en barricas de roble francés. 12 meses de estancia posterior en barricas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes. Cada uno de los vinos permanece con sus lías finas hasta su embotellado, realizándose bâtonnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza el cuvée de los vinos para afinarse posteriormente durante casi otro año en botellero.

CATA:

COLOR: Color anaranjado pálido, limpio y brillante.

AROMA: Aromas intensos y muy agradables a frutas escarchadas, orejones de melocotón, naranja confitada y dulce de membrillo, todo rodeado de elegantes notas florales y cacao.

SABOR: En boca es sensual, delicado, con un fino dulzor frutal muy fresco e integrado que lo convierten en un vino largo, sabroso y placentero.