

Espumoso Cuvée inérita extra brut

Vivanco

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Maturana blanca, tempranillo blanco, viura y chardonnay.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Todas las uvas pasan por cámara frigorífica y mesa de selección. La extracción del mosto es suave y delicada, con un rendimiento bajo con el objetivo de conseguir mostos puros, afrutados y que respeten al máximo el terruño. Los mostos obtenidos de cada variedad realizan por separado una primera fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación y tras un tiempo en sus lías, se trasiegan y se realiza la mezcla seleccionada, o cuvée, de los vinos base blancos monovarietales en la proporción indicada anteriormente. Este blanc de blancs reposará hasta el mes de enero, fecha en la que se realiza el tiraje y con él la segunda fermentación en botella característica del método tradicional o champenoise.

CATA:

COLOR: Color amarillo pálido, vivo e intenso que comienza a mostrar su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente.

AROMA: En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de frutas de hueso, flores blancas, cítricos y notas terciarias a frutos secos y pan brioche muy bien ensambladas.

SABOR: En boca la efervescencia está presente, pero acariciando con una textura cremosa que manifiesta, de nuevo, ese equilibrio entre la vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo mineral y salino que te invita a seguir disfrutando.

