

Espumoso Cuvée inédita extra brut rosado

Vivanco

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Garnacha tinta y mazuelo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Todas las uvas pasan por cámara frigorífica y mesa de selección. Los mostos obtenidos de cada variedad realizan una primera fermentación 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 rosados base monovarietales en la proporción indicada anteriormente. Este rosado 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. Se conservan en rima las botellas al frescor natural de los calados subterráneos de la bodega durante 24 meses, en contacto con sus lías, donde adquirirá armonía, complejidad y profundidad en aromas, texturas y fina efervescencia. Posteriormente, en enero de 2021, se realiza el degüelle con relleno del propio espumoso para preservar aún más su personalidad, y con un ínfimo dosaje, Extra Brut, que únicamente armonice la viva acidez sin enmascarar la pureza varietal y del terruño. Permanece con corcho en botellero durante al menos otros 15 meses para perfeccionar su elegante madurez antes de salir al mercado.

CATA:

COLOR: Color pálido asalmonado que muestra su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente.

AROMA: En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de fruta roja y cítricos y notas terciarias a frutos secos y pan brioche muy bien ensambladas.

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

