

COLECCIÓN Vivanco

4 VARIETALES BLANCO DE GUARDA

EL CONCEPTO

Colección Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda es un vino que nace de la inquietud de Rafael Vivanco acerca del tremendo potencial de las variedades autóctonas de Rioja para la elaboración de vinos blancos de guarda. Así, después de años de investigación se identificaron tres terruños de viñedo propio donde estas uvas riojanas encuentran su mejor expresión. Cuatro variedades, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco y Viura, cultivadas de forma sostenible. Un *coupage* que por primera vez se elabora en nuestra tierra. Un vino único y pleno de matices nacido para crecer, fruto de una crianza sobre lías finas de más de 36 meses: nuestro Blanco de Guarda.

LA INNOVACIÓN

Hasta ahora, la mayoría de los vinos blancos riojanos destinados a largas crianzas se basaban en dos premisas fundamentales. Casi todos ellos, eran elaborados mayoritariamente a partir de la variedad Viura con pequeñas aportaciones de otras variedades minoritarias. Y, fundamentalmente, su crianza tenía lugar en barricas de roble americano y francés, con espacios prolongados en las mismas en busca de una mayor complejidad. Colección Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda supone un nuevo concepto dentro de estos vinos blancos nacidos para crecer con el tiempo. Primero, porque su alma es, por primera vez, un coupage de cuatro variedades cien por cien riojanas; por un lado, la Maturana Blanca y el Tempranillo blanco, exclusivas de esta DO, y, por otro, la Garnacha Blanca y la Viura, uvas perfectamente adaptadas durante siglos al territorio de esta región. Y, en segundo lugar, por el concepto de crianza: el 80% del vino ha sido criado sobre lías finas en depósito de acero inoxidable durante más de 12 meses; el resto, el 20%, ha permanecido en las mismas condiciones en barricas de 500 litros de roble francés (nuevo en un 50%) durante el mismo periodo de tiempo. El resultado, un vino construido desde el máximo respeto a los terruños de procedencia y a sus variedades. Un fiel reflejo del nuevo paisaje de los blancos riojanos.



EL PAISAJE RIOJANO Y SU DIVERSIDAD, EMBOTELLADO

ASÍ FUE LA AÑADA 2015

Se fue el frío y volvió el tiempo estable, con más horas de sol y menos sufrimiento. Es una añada casi histórica para las variedades blancas de Rioja que se vendimiaron, como fue nuestro caso, antes de la entrada importante de lluvias. Uva sana, tremendamente tersa, fresca, jugosa, con una madurez y un equilibrio de acidez casi perfecto, que dieron como resultado unos vinos perfectamente preparados para una larga crianza. Todas las variedades se vendimiaron durante los primeros veinte días de septiembre.



GARNACHA BLANCA (40%)

FINCA EL BOSQUE.
TERRUÑO: SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

Es una uva casi en extinción dentro del marco varietal riojano. Con apenas 100 hectáreas de viñedo en toda la DO, Bodegas Vivanco es líder en su cultivo, con más de 15 hectáreas plantadas con esta variedad. Es la uva mayoritaria en este coupage por todo lo que aporta en su proceso de crianza. La Garnacha Blanca exige madurez, espera y templanza, para obtener vinos verdosos en su color y grasos en el paladar. Vinos que crecen en el tiempo, con excelente acidez y un carácter único.



MATURANA BLANCA (30%)

PANIZARES
TERRUÑO: TUDELILLA

Probablemente sea la uva más desconocida y con más potencial de toda la región, a pesar de que es la que más tiempo lleva entre nosotros. Es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622. Y estaba ahí, escondida, casi extinta, con su tremenda personalidad (no existe en ningún otro lugar del mundo). Bodegas Vivanco es, de nuevo, pionera y líder en su cultivo en Rioja. Después de años de investigación, la apuesta de Rafael Vivanco por esta variedad es clara, concentrando, de nuevo, casi un tercio de toda la superfi-

cie de su cultivo en la DOCa Rioja. Una de cada tres cepas de Maturana Blanca que existen en el mundo están plantadas en viñedos de la familia. La dimensión y el potencial de crianza de esta variedad era casi desconocida. En nuestro Blanco de Guarda es toda una sorpresa, hermanando al vino con otras regiones del mundo, por su carácter más terpénico y cercano a otras regiones de máximo prestigio mundial. Es la segunda variedad en su coupage, y su presencia delata toda la originalidad del vino.



TEMPRANILLO BLANCO (20%)

PANIZARES
TERRUÑO: TUDELILLA

De nuevo otra variedad única en el mundo, producto de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo tinto, localizada en un viñedo viejo de Murillo de Río Leza. Aporta la floralidad, la sofisticación del vino, convirtiendo los aromas casi tropicales de su juventud en notas marchitas, de fenol, pero elegantemente maduradas.



VIURA (10%)

LA ISLA
TERRUÑO: BRIONES

Es la variedad por excelencia dentro de los blancos de Rioja. Tremendamente denostada durante años, su potencial sigue siendo altísimo, sobre todo como vino de guarda. Aporta la parte eléctrica del vino, su estructura de crecimiento, el esqueleto del vino. Su carácter afilado permitirá al vino seguir creciendo y sustentándolo en el tiempo.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

COLECCIÓN Vivanco

4 VARIETALES
BLANCO DE GUARDA
ÚNICO Y SENSUAL
Vendimia 2015



Variedades: 40% Garnacha Blanca, 30% Maturana Blanca, 20% Tempranillo Blanco y 10% Viura.
PH: 3.34
AT: 5.9 gr/l

Cosecha 2015: 3.251 botellas.

Vinificación: Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C y selección de todos los racimos antes de su encube. Doble selección de racimos y encube. Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración de los racimos de uva entera en frío (entre 10-12 horas), únicamente el mosto lágrima obtenido fermenta, en un 80% en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12 - 15 °C) para conservar toda la expresión varietal, y en un 20% en barricas de roble francés de 500 litros, nuevas y de segundo año.

Crianza: El 80% del vino obtenido permanecen en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 12 meses para preservar los aromas varietales frente a la oxidación y dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca. El resto, un 20%, permanece, también, en contacto con sus lías finas durante este mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés de 500 litros (nuevas y de segundo año). Tras su crianza, se realiza el coupage y el embotellado de los vinos, para afinarse otros 24 meses más antes de su lanzamiento al mercado.

Cata: Su color es verdoso, casi eléctrico, brillante, sin denotar en ningún momento sus casi tres años de crianza. La nariz te atropella, compleja, con tremendas notas minerales y a hidrocarburos, denotando su crianza sobre lías. Con el paso del tiempo aparece la fruta más escarchada, pero fresca y aún viva. La boca es toda una oportunidad de disfrute. Larga, densa, con una salinidad que habla casi de otros territorios. Un vino para disfrutar y que seguirá creciendo como el tiempo.

Maridaje: Mariscos, verduras, todo tipo de pescados, pero sobre todo los azules y grasos. Quesos, arroces.... Es un vino para disfrutar por copas en cualquier ocasión.