

VIVANCO
RESERVA 2012

EL VINO
Vivanco reserva es un homenaje a la categoría que más define el estilo de vinos de Rioja, los vinos reserva. Una revisión desde un punto de vista más contemporáneo, con un vino con mayor carga frutal y maderas más nuevas.

EL VIÑEDO
Todos los viñedos destinados a Vivanco reserva son propiedad de la familia Vivanco y están situados en Briones, Rioja Alta. Su edad media es de 35 años y provienen de seis parcelas diferentes: El Manzano, Orizabal, La Ballesta, La Isla, Porres, Camino San Asensio. Cada una aporta una personalidad diferente al vino.

LA VITICULTURA
Todos nuestros viñedos se cultivan bajo prácticas sostenibles, evitando la aplicación de herbicidas y de otros productos de síntesis con el objetivo de mostrar el máximo potencial de cada uno de ellos.

LA AÑADA 2012
Fue un año seco, el primero de una serie que culminaría en 2012 con una sequía sin precedentes en la última década. La intervención en el viñedo fue mínima con escasos despuntes para mantener al máximo la vegetación y aclarado de uvas para regular la carga y obtener una maduración plena de la uva en las variedades Tempranillo y Graciano.

LOS RECONOCIMIENTOS
El estilo de Vivanco reserva está avalado por algunos de los críticos y concursos internacionales más influyentes

Publicación	2005	2007	2008	2010	2011
Robert Parker	91 ptos	89 ptos	90 ptos	92 ptos	91 ptos
Wine Spetactor			90 ptos	92 ptos	92 ptos
Wine and Spirits		91 ptos			
Concurso Mundial de Bruselas	Oro	Gran Medalla de Oro	Oro	Oro	
Concurso Tempranillos al Mundo		Gran Tempranillo de Oro			Gran Tempranillo de Oro

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Juan Gris fue un icono del cubismo. En esta obra, ***Naturaleza Muerta***, expuesta en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, la técnica, cuidada y elegante, se asocia con nuestro Vivanco Reserva. Un tinto complejo y lleno de matices.



VIVANCO

RESERVA 2012

Complejo y Especiado

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Viñedos: Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, de marcada influencia atlántica, con una media de edad de 35 años y de reducido vigor, cultivados en suelos de perfil arcillo-calcáreo.

Vendimia: A mano en pequeñas cajas. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 24 horas antes de su procesamiento en mesa de selección. La vendimia comenzó a mediados de octubre en la variedad Tempranillo y a finales del mismo mes en el Graciano.

Elaboración: Cada variedad se elabora por separado. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 30 ºC, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Fermentación Maloláctica: En pequeños tinos de roble francés.

Crianza: 24 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y americano. El vino se afina durante varios meses en tino de roble francés antes de pasar a botellero donde permanecerá otros 24 meses.

Nota de cata: Color rojo picota intenso, con ribetes teja que denotan su fina evolución. Presenta aromas maduros de cereza y moras negras con un componente terroso y mineral, acompañado de notas especiadas a canela y salvia. Profundo y complejo en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, sedoso y de gran persistencia.

Servicio y Maridaje: Servir a una temperatura de entre 16 y 18 ºC. Perfecto para maridar con todo tipo de carnes, estofados, platos de caza, setas, quesos curados...