COLECCIÓN

Vivanco

4 VARIETALES

Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo

Dulce de Invierno





El Origen

Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno es el resultado de años de investigación en los que Rafael Vivanco se propuso recuperar los casi desaparecidos vinos dulces tradicionales riojanos. Conocidos como "supurados", estos vinos se elaboraban a partir de las uvas pasificadas durante el invierno en los altos de las casas, disfrutándose como vino de postre en los días festivos y como reconstituyente.

El Terruño

Con su pasión por la Cultura del Vino y su formación y experiencia enológica en Burdeos, Rafael Vivanco innovó combinando esta tradición centenaria riojana con las singulares condiciones microclimáticas y edafológicas de la *Finca El Cantillo*, que rodea nuestra bodega en Briones. Su cercanía al río Ebro facilita que durante las mañanas de invierno la niebla se instale sobre el viñedo. Esta particularidad, unida al buen drenaje del suelo y la presencia del Cierzo, viento frío y seco, favorece el desarrollo lento de lapodredumbre noble *(hongo Botrytis cinerea)* en las uvas, aumentando su complejidad aromática, concentración en azúcares y acidez.

Pionero en Rioja

Este *Vino Naturalmente Dulce*, sin alcohol ni azúcar añadido, procede de la *Vendimia Tardía* de invierno de uvas botritizadas de las variedades tradicionales tintas riojanas Tempranilla, Graciano, Garnacha y Mazuelo cultivadas en este terruño singular. Se trata de un vino de guarda, pionero en Rioja, que irá ganando en complejidad a lo largo de su vida en botella, al igual que sucede con los mundialmente reconocidos vinos dulces de Sauternes o Tokay.

Delicado, Elegante y Personal

Viñedo: Finca El Cantillo, Briones
Variedades: 50% Tempranilla, 20% Graciano, 20% Garnacha y 10% Mazuelo
Acidez Total: 6,1 g/l
Grado Alcohólico: 13,5
Azúcar Residual: 109 g/l
Fecha de vendimia: 21 de enero de 2014
Número de botellas: 3.062

Vinificación: Vendimia manual Tardía de Invierno de cada una de las variedades por separado, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación, en pequeñas cajas de diez 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.

Crianza: 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 batonnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza el cuvée de los vinos para afinarse posteriormente durante casi otro año en botellero.

Cata: Color anaranjado pálido, limpio y brillante. 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. En boca es sensual, delicado, con un fino dulzor frutal muy fresco e integrado que lo convierten en un vino largo, sabroso y placentero.

Maridaje: Se recomienda servirlo y degustarlo entre 10º y 12º C con el fin de disfrutarlo en su pleno equilibrio de aromas, fino dulzor y frescura. Es un vino ideal para disfrutar como aperitivo, solo, o junto a foie gras o quesos fuertes (roquefort, cabrales...). Sorprende con mariscos fríos (ostras, bogavantes...) y es un gran acompañante como vino de postre con todo tipo de tartas, dulces y frutas de temporada. También se recomienda como vino de sobremesa en torno a una agradable conversación.

COLECCIÓN Vivanco

4 VARIETALES
Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo

Dulce de Invierno

2015

