

COLECCIÓN Vivanco

PARCELAS DE MAZUELO

Mineralidad y Singularidad

Variedad: 100% Mazuelo
Producción: 951 botellas

Vinificación: Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Castaño y Martinete. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 18 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 14 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batonnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Cata: Color púrpura, de capa alta, con un ribete granate que tinta la copa. Aromas intensos a fruta negra madura (moras), rojas (frambuesas), sotobosque, hierbas frescas, café, todo rodeado de un componente terroso y mineral. En boca es muy fresco, frutal, balsámico, con un tanino suave y un final largo, potente, complejo y persistente.

Maridaje: Cocidos, legumbres, carnes guisadas y todo tipo de carnes a la brasa.

