Original y Especiado

Variedad: 100% Maturana Tinta
Producción: 1.818 botellas

Descripción ampelográfica: La Maturana Tinta es una variedad autóctona riojana que no se cultiva en ningún otro lugar del mundo. Recuperada tras años de trabajo e investigación, presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración es precoz.

Vinificación: Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la te mperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos y vinificación por separado de las parcelas. Maceración en frío y fermentación durante 20 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 14 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batônnage 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 rojo púrpura de capa muy alta, con un ribete violáceo muy marcado. Aromas especiados, con fruta negra, pimienta, clavo, hojas de morera, todo sobre un fondo mineral y de sotobosque.
En boca es muy balsámico, mineral, con sensaciones también especiadas (se repite la pimienta, flor de rosa, comino, clavo), con un paso elegante, vibrante y largo en el posgusto.

Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa, asados, quesos fuertes y platos de caza.

COLECCIÓN Vivanco
PARCELAS DE
MATURANA TINTA

