Finura e intensidad frutal

Variedad: 100% Garnacha
Producción: 1.879 botellas

COLECCIÓN Vivanco
PARCELAS DE GARNACHA

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 La Ladera de Zorraquín y El Recuenco. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 19 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses de estancia en barricas nuevas y de segundo año de roble francés de 500 litros de capacidad para preservar al máximo el carácter frutal del vino obtenido, sin trasiegos. El vino permanece con sus lías hasta su embotellado, 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 cereza picota profundo. Aromas varietales y minerales muy marcados, con abundantes frutas rojas (grosellas, frambuesas), monte bajo, lilas y balsámicos. En boca es fresco, goloso y con un final largo y delicado.

Maridaje: Pimientos del piquillo rellenos de carne, estofados, guisos, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra...

