4 VARIETALES

COMPLEJIDAD Y ELEGANCIA

Variedades: 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Garnacha y 5% Mazuelo.

Producción: 11.239 botellas.

Vinificación: Vendimia manual de cada una de las variedades 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 cuatro variedades. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación individual de cada variedad con levaduras autóctonas: 22 días para el Tempranillo, 21 para el Graciano, 23 para la Garnacha y 22 para el Mazuelo. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 16 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos. Cada uno de los cuatro vinos permanece con sus lías hasta su embotellado y se realizan batônnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza la cuvée de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Cata: Granate picota muy intenso. Aroma potente y complejo, con abundante fruta negra y roja muy madura y con una madera fina muy bien integrada. También aparecen elegantes notas minerales, especias, tofe y regaliz. En boca es muy expresivo, con un paso de boca sedoso, fresco, sabroso e intenso, dejando un largo postgusto, complejo y elegante.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas a la brasa, foie, guisos y platos de caza.



Vivanc

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPI
compartiendo cultura de