

VINO TINTO - VIVANCO COLECCIÓN 4 VARIETALES - 750 ML

VIVANCO



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

La familia Vivanco lleva más de un siglo viviendo del vino. Aquella pequeña tienda en la Rioja, se ha convertido en una bodega que exporta a 58 países y su museo está reconocido por la Unesco como el mejor del mundo. Después de cuatro generaciones (1915) y un duro trabajo en los viñedos, su sueño se ha llevado a cabo bajo un lema: Compartir Cultura De Vino.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vinificación por separado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble frances. Fermentación individual con levaduras autóctonas: 22 días para el Tempranillo, 21 el Graciano, 23 la Garnacha y 22 el Mazuelo. fermentación maloláctica, 16 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos. Se realiza la cuvee de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Cereza, Frambuesa, Lila, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Salmón, Pato, Codorniz, Cerdo, Jabalí, Carne Madurada,

Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 70%, Graciano:

15%, Garnacha: 10%, Mazuelo: 5%.

Temperatura de servicio: Servir a 16°C.



ANTZARA
Gourmet Online