

VINO TINTO - VIVANCO RESERVA - 1500 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: Vendimia a mano, las uvas permanecen en cámara de frío durante 36 horas. Cada variedad se elabora por separado. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinós de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos. La maloláctica se hace en esos mismos tinós. Crianza de 24 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y americano. El vino se afina varios meses en tino de roble francés antes de pasar a botellero. 24 meses más en botella antes de salir al mercado.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Color rojo rubí intenso, con ribetes teja que denotan su fina evolución.



Nariz : Cereza negra, Grosella negra, Zarzamora, Cereza, Pimienta negra



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Pollo, Pato, Pavo, Cerdo, Carnero, Jabalí, Carne Madurada,

Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 90%, Graciano: 10%.

Temperatura de servicio: Entre 16° y 18°C

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online