

VINO TINTO - VIVANCO RESERVA - 5000 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 tinis de roble frances donde fermenta y macera en contacto con los hollejos, La maloláctica se hace en esos mismos tinis. Crianza de 24 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble frances y americano. El vino se afina varios meses en tino de roble frances 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 : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Cereza, Pimienta negra, Mantequilla, Chocolate, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

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