

VINO TINTO - VIVANCO CRIANZA - 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: Uvas 95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana. de Viñedos propios ubicados en Briones Envejecido durante 16 meses en barricas de roble francés y americano, con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botella.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Color rojo brillante con ligeros ribetes púrpuras.



Nariz : Arandano, Cereza, Frambuesa, Ciruelo rojo, Lila



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Pollo, Pavo, Cerdo, Res, Carnero,

Calificación



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tempranillo: 95%, Graciano: 5%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C



ANTZARA
Gourmet Online