



PARCELAS DE GARNACHA

EL RECUENCO
(Tudelilla)
LA LADERA DE
ZORRAQUÍN
(Villamediana)

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Vendimia 2021

Si la añada 2020 pasará a la historia por la pandemia y el reto que ésta supuso para la humanidad, 2021 será recordada por la última gran borrasca invernal que se recuerda: Filomena. Una nevada histórica entre el 6 y 9 de enero de 2021 que hidrató la tierra como hacía años que no se veía. La primavera volvió a ser húmeda, sobre todo en la zona de Tudelilla, con más de 100 litros de precipitación de abril a mayo. Un verano muy diferente, con un julio frío y seco, siguió retrasando el ciclo del viñedo, sumando un agosto de libro (calor y noches frescas) para conseguir unas fechas de vendimia de octubre, casi ya de otra época. La garnacha crujiente, tersa, ácida y envolvente, ofreciendo un vino para el recuerdo. La parcela de El Recuenco se vendimió el 15 de octubre y el 6 la parcela de La Ladera de Zorraquín.

Finura e intensidad frutal

Variedad: 100% Garnacha

Producción: 1.695 botellas

pH/acidez: 3.44/5.8

Azúcar residual: 1.2

Vinificación: Vendimia manual 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 parcelas La Ladera de Zorraquín y El Recuenco. Encube por gravedad en tinós de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 19 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses de estancia en barricas nuevas y de segundo año de roble francés de 500 litros de capacidad para preservar al máximo el carácter frutal del vino obtenido, sin trasiegos. El vino permanece con sus lías hasta su embotellado, realizándose batonnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Cata: Color cereza picota profundo. Aromas varietales y minerales muy marcados, con abundantes frutas rojas (grosellas, frambuesas), monte bajo, lilas y balsámicos. En boca es fresco, goloso y con un final largo y delicado.

Maridaje: Pimientos del piquillo rellenos de carne, estofados, guisos, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra...



COLECCIÓN
Vivanco
PARCELAS DE
GARNACHA

