



PARCELAS DE GRACIANO EL TABLAR DE ZORRAQUÍN y EL CERRADO

Vendimia 2019

La añada 2019 pasará a la historia como una de las mejores para la maduración de las variedades de ciclo largo. A una mayor integral térmica, hay que unir un vigor moderado debido al reparto de las precipitaciones: otoño lluvioso, invierno seco, y primavera con una precipitación regular para dejar paso a un verano sin apenas lluvias en las zonas donde se ubican las dos parcelas que forman parte de este vino. El ciclo fue más precoz que en anteriores años, con un septiembre fresco que acompañó la finalización del proceso de maduración de la uva. Las fechas de vendimia fueron la última semana de octubre, en varias

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



Vivanco
COLECCIÓN
PARCELAS DE
GRACIANO

Frescura, Concentración y Potencia

Variedad: 100% Graciano

Producción: 1.653 botellas

pH/acidez: 3.70/5.6

Azúcar residual: 1

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 El Tablar de Zorraquín y El Cerrado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 22 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage 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 violáceo profundo de capa muy alta, casi opaco. Aromas intenso a frutas negras maduras (moras, ciruelas) sobre una gran cantidad de aromas florales (violetas), chocolate, mentolados. En boca es muy equilibrado, con una fruta negra madura, fresco, y un final muy largo, complejo y persistente.

Maridaje: Carnes rojas de buey, lomos de ciervo con salsa de chocolate, foie con confitura de zarzamora.

