

COLECCIÓN
Vivanco

4 VARIETALES
Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo

Dulce de Invierno



L'ORIGINE

La Collection Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno est le fruit de nombreuses années de recherche au cours desquelles Rafael Vivanco s'est donné pour objectif de faire renaître les vins doux traditionnels de Rioja, aujourd'hui presque disparus. Connus sous le nom de « supurados », ces vins étaient élaborés à partir de raisins passerillés durant l'hiver dans les parties hautes des maisons. Ils étaient dégustés comme vins de dessert lors des jours de fête et appréciés pour leurs vertus reconstituantes.

LE TERROIR

Animé par sa passion pour la Culture du Vin et fort de sa formation et de son expérience œnologique à Bordeaux, Rafael Vivanco a innové en associant cette tradition séculaire riojane aux conditions microclimatiques et édaphiques singulières de la Finca El Cantillo, qui entoure notre cave à Briones. La proximité du fleuve Èbre favorise l'installation de brouillards matinaux hivernaux au-dessus du vignoble. Cette particularité, combinée au bon drainage des sols et à l'influence du Cierzo — vent froid et sec —, encourage le développement lent et progressif de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sur les raisins, augmentant ainsi la complexité aromatique, la concentration en sucres et l'acidité du vin.

PIONNIER EN RIOJA

Ce Vin Naturellement Doux, sans ajout d'alcool ni de sucre, est issu d'une vendange tardive hivernale de raisins botrytisés des cépages rouges traditionnels de Rioja — Tempranillo, Graciano, Garnacha et Mazuelo — cultivés sur ce terroir d'exception. Il s'agit d'un vin de garde, pionnier en Rioja, appelé à gagner en complexité au fil des années en bouteille, à l'image des grands vins doux de renommée mondiale tels que ceux de Sauternes ou de Tokaj.

Délicat, élégant et personnel

Vignoble: Finca El Cantillo, Briones

Cépages: 40 % Garnacha, 40 % Mazuelo, 10 %

Tempranillo, 10 % Graciano

Production: 3 344 bouteilles

Date de vendange : 20 janvier 2022

Alcool: 13,5 % vol.

pH / Acidité totale: 3,70 / 5,3 g/l

Sucres résiduels: 120 g/l

Vendanges et vinification: Vendange tardive hivernale manuelle de chaque cépage séparément, avec des rendements extrêmement faibles en raison de la déshydratation des raisins, récoltés en petites caisses de dix kilogrammes. Après un pressurage doux et prolongé, le moût obtenu fermente pendant environ un mois et demi en barriques de chêne français.

Élevage: Élevage de 12 mois supplémentaires en barriques de chêne français issues de différentes tonnelleries, aux chauffes et origines variées. Chaque vin reste sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages périodiques réalisés durant les premiers mois. L'assemblage est ensuite effectué, puis le vin est affiné près d'une année supplémentaire en bouteille.

Dégustation: Robe orangée pâle, limpide et brillante. Le nez dévoile des arômes intenses et très agréables de fruits confits, d'abricots secs, d'orange confite et de pâte de coing, enveloppés d'élégantes notes florales et de cacao. En bouche, le vin est sensuel et délicat, porté par une douceur fruitée fine, fraîche et parfaitement intégrée, offrant une dégustation longue, savoureuse et harmonieuse.

Service et accords mets-vins: Servir et déguster entre 10 et 12 °C afin d'en apprécier pleinement l'équilibre aromatique, la finesse du sucre et la fraîcheur. Idéal à l'apéritif, seul, ou accompagné de foie gras et de fromages puissants (roquefort, cabrales...). Surprenant avec des fruits de mer servis froids (huîtres, homard...), il se révèle également un excellent vin de dessert avec tartes, pâtisseries et fruits de saison. Recommandé enfin comme vin de fin de repas, à savourer lors d'un moment de conversation conviviale.

COLECCIÓN
Vivanco

4 VARIETALES
Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo

Dulce de Invierno
2021

