



# PARCELAS DE GARNACHA

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

*Vivanco*

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS  
*compartiendo cultura de vino*

## Millésime 2021

Si le millésime 2020 restera dans l'histoire pour la pandémie et le défi qu'elle a représenté pour l'humanité, 2021 sera, quant à lui, associé à la dernière grande tempête hivernale dont on se souvient : Filomena. Une chute de neige historique, survenue entre le 6 et le 9 janvier 2021, a profondément hydraté les sols, dans des proportions inédites depuis de nombreuses années. Le printemps s'est à nouveau montré humide, en particulier dans la zone de Tudelilla, avec plus de 100 mm de précipitations entre avril et mai. L'été a offert un contraste marqué : un mois de juillet froid et sec a continué de retarder le cycle végétatif de la vigne, suivi d'un mois d'août exemplaire — chaleur diurne et nuits fraîches — permettant d'atteindre des dates de vendanges en octobre, presque d'un autre temps. La Garnacha s'est révélée croquante, tendue, dotée d'une belle acidité et d'une texture enveloppante, donnant naissance à un vin mémorable. La parcelle El Recuenco a été vendangée le 15 octobre, suivie le 6 octobre par la parcelle La Ladera de Zorraquín.

## Finesse et intensité fruitée

Cépage: 100% Garnacha

Production: 1 695 bouteilles

pH / Acidité totale: 3,44 / 5,8 g/l

Sucres résiduels: 1,2 g/l

**Vinification:** Vendanges manuelles en petites caisses de dix kilogrammes. Refroidissement en chambre froide jusqu'à ce que la température des raisins atteigne 3 °C. Double sélection des grappes et des baies, suivie d'un égrappage et d'un foulage délicats. Vinification séparée des parcelles La Ladera de Zorraquín et El Recuenco. Encuvage par gravité dans des tinos en chêne français, sans recours au pompage. Macération à froid et fermentation pendant 19 jours avec des levures indigènes. Décuvage par gravité en barriques neuves de chêne français pour la réalisation de la fermentation malolactique.

**Élevage:** 18 mois d'élevage en barriques neuves et de deuxième année de chêne français de 500 litres, sans soutirage, afin de préserver au maximum le caractère fruité du vin. Le vin reste sur lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages périodiques réalisés durant les quatre premiers mois. Le vin est mis en bouteille sans filtration, ce qui peut entraîner l'apparition de légers dépôts naturels avec le temps.

**Dégustation:** Robe rouge cerise noire profonde. Nez marqué par des arômes variétaux et minéraux intenses, avec une abondance de fruits rouges (groseille, framboise), des notes de garrigue, de lilas et de nuances balsamiques. En bouche, le vin est frais et gourmand, avec une finale longue et délicate.

**Accords mets-vins:** Piments du piquillo farcis à la, ragoûts, plats mijotés, viandes rouges grillées et fromages de chèvre.



COLECCIÓN  
*Vivanco*  
PARCELAS DE  
GARNACHA

