



PARCELAS DE MATURANA TINTA

SOBREVILLA (Badarán),
EL MANZANO (Briones)

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.

Original et épicé

Cépage: 100 % Maturana Tinta

Production: 2 223 bouteilles

pH / Acidité totale: 3,48 / 6 g/l

Sucres résiduels: 1,2 g/l

Description ampélographique: La Maturana Tinta est un cépage autochtone de Rioja, cultivé exclusivement dans cette région et inexistant ailleurs dans le monde. Redécouvert après des années de travail et de recherche, il se caractérise par des grappes petites et compactes, ainsi que par des baies également de petite taille. Très sensible à la botrytis, son débourrement est tardif, tandis que sa maturation est précoce.

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. Encuvage par gravité dans des tinos en chêne français, sans recours au pompage, avec vinification séparée des parcelles. Macération à froid et fermentation pendant 20 jours avec des levures indigènes. Décuvage par gravité en barriques de chêne français neuves et de deuxième année pour la réalisation de la fermentation malolactique.

Élevage: 14 mois d'élevage en barriques issues de différentes tonnelleres, aux chauffeuses et origines variées, sans soutirage. 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 ni collage, ce qui peut entraîner l'apparition de légers dépôts naturels avec le temps.

Dégustation: Robe rouge pourpre à la couleur très profonde, avec un liseré violacé marqué. Le nez révèle des arômes épicés, de fruits noirs, de poivre, de clou de girofle et de feuilles de mûrier, sur un fond minéral et de sous-bois. En bouche, le vin se montre très balsamique et minéral, avec des sensations épicées récurrentes (poivre, rose, cumin, clou de girofle), offrant une texture élégante, vibrante et une finale longue et persistante.

Accords mets-vins: Toutes sortes de viandes grillées, rôtis, fromages affinés et plats de gibier.



COLECCIÓN
Vivanco

PARCELAS DE
MATURANA TINTA

