



PARCELAS DE GRACIANO

EL TABLAR DE
ZORRAQUÍN
y EL CERRADO

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Millésime 2019

Le millésime 2019 restera dans l'histoire comme l'un des plus favorables à la maturation des cépages à cycle long. À une intégrale thermique plus élevée s'est ajoutée une vigueur modérée de la vigne, conséquence d'une répartition équilibrée des précipitations : un automne pluvieux, un hiver sec, puis un printemps marqué par des pluies régulières, avant de laisser place à un été quasiment dépourvu de précipitations dans les zones où se situent les deux parcelles composant ce vin.



COLECCIÓN
Vivanco
PARCELAS DE
GRACIANO

Fraîcheur, concentration et puissance

Cépage : 100 % Graciano

Production : 1 653 bouteilles

pH / Acidité totale : 3,70 / 5,6 g/l

Sucres résiduels : 1 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 El Tablar de Zorraquín et El Cerrado. Encuvage par gravité dans des tinos en chêne français, sans recours au pompage. Macération à froid et fermentation pendant 22 jours avec des levures indigènes. Décuvage par gravité en barriques neuves et de deuxième année de chêne français pour la réalisation de la fermentation malolactique.

Élevage: 18 mois d'élevage en barriques issues de différentes tonnelleres, aux chauffes 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.

Accords mets-vins: Viandes rouges de bœuf mûré, filets de cerf sauce chocolat, foie gras accompagné de confiture de mûre.

