



COLECCIÓN
Vivanco

4 VARIETALES
Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo



INFORME RIOJA
TIM ATKIN
92 PUNTOS

Millésime 2020

L'année 2020 restera à jamais gravée dans nos mémoires en raison de la pandémie et de ses conséquences. Son irruption a paralysé le monde et ouvert la voie à l'un des millésimes les plus complexes de l'histoire.

Un hiver froid et pluvieux a laissé place à un printemps et à un été exceptionnellement humides et tempérés, avec une pression de mildiou et d'oïdium rarement observée depuis des années. La lutte fut constante. De mai à octobre, nous avons vécu dans la vigne. Chaque lever du jour. Jusqu'aux vendanges. Le résultat : des vins moins opulents, mais d'une grande franchise. Fins, ataviques, délicats et fruités. Véritables témoins d'une viticulture extrême et du travail de l'homme face à l'adversité.

4 VARIETALES

COMPLEJIDAD Y ELEGANCIA

Cépages: 70 % Tempranillo, 15 % Graciano, 10% Garnacha, 5% Mazuelo.

Millésime 2020: 15 699 bouteilles.

Vendanges et vinification: Vendange manuelle de chaque cépage 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 quatre cépages. Encuvage par gravité dans des tinos en chêne français, sans recours au pompage. Macération à froid et fermentation individuelle de chaque cépage avec des levures indigènes : 22 jours pour le Tempranillo, 21 jours pour le Graciano, 23 jours pour la Garnacha et 22 jours pour le Mazuelo. Décuvage par gravité en barriques de chêne français neuves et de deuxième année pour la fermentation malolactique.

Élevage: 16 mois d'élevage en barriques issues de différentes tonnelleres, aux chauffes et origines variées, sans soutirage. Chacun des quatre vins reste sur lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages périodiques réalisés durant les premiers mois. L'assemblage est ensuite effectué et le vin est mis en bouteille sans filtration ni collage ; de légers dépôts naturels peuvent ainsi apparaître avec le temps.

Dégustation: Robe grenat intense aux reflets cerise noire. Nez puissant et complexe, dominé par une abondance de fruits noirs et rouges très mûrs, accompagnés d'un boisé fin et parfaitement intégré. S'expriment également d'élégantes notes minérales, d'épices, de toffee et de réglisse. En bouche, le vin se montre très expressif, à la texture soyeuse, fraîche, savoureuse et intense, laissant une finale longue, complexe et élégante.

Accords mets-vins : Idéal avec toutes sortes de viandes rouges grillées, foie gras, plats mijotés et gibiers.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino