



VIVANCO ROSÉ LÍAS FINAS

TEMPRANILLO,
GARNACHA TINTA Y
GARNACHA BLANCA.
2025

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Tras los pasos del clarete

Por segunda vez desde nuestro lanzamiento al mercado, hemos incorporado una variedad blanca a nuestro habitual coupage de tempranillo y garnacha. Esta innovación, a través de la incorporación de la Garnacha blanca, nos permite acercarnos más a la cultura del vino riojana y a un vino en particular, el clarete. Estos vinos se elaboran mayoritariamente con uva blanca y un porcentaje mínimo de uva tinta. El resultado es un vino más refrescante y más pálido. Con la incorporación de la Garnacha blanca, conseguimos muchos de esos atributos y convertimos a nuestro rosé en un vino único.

Crianza Sobre Lías

Una vez realizado el vino y el coupage, el resultante permanece en depósito de acero inoxidable sobre sus lías durante, al menos, cuatro meses. Esta crianza otorga al vino un mayor cuerpo y grasa, convirtiéndolo en mucho más placentero.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

La obra *Sucus*, realizada por Laura Martín Calleja, ilustra la etiqueta de esta añada en nuestro Vivanco rosado. Esta pieza, que expresa la fruta roja fresca de nuestro vino, ha sido seleccionada entre las participantes en la XII Edición del Premio Internacional de Grabado y Vino Pedro Vivanco.

VIVANCO ROSÉ LÍAS FINAS

TEMPRANILLO, GARNACHA TINTA
Y GARNACHA BLANCA.

Floral y Goloso

Variedades: 75% Tempranillo, 20% Garnacha tinta y 5% Garnacha blanca.

Viñedos: Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, de marcada influencia atlántica.

Vendimia: En la segunda semana de octubre, cada variedad se vendimia a mano en pequeñas cajas. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 24 horas antes de su procesamiento en mesa de selección.

Elaboración: Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 12 y 24 horas a una temperatura de 8 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito donde fermenta a una temperatura controlada (14-16 °C) para preservar toda la complejidad aromática de las dos variedades. Este vino permanece durante cuatro meses en contacto con sus Lías Finas en depósito ensalzando y preservando su carácter frutal.

Nota de cata: Color rosa vivo y brillante con reflejos violáceos. En nariz, presenta aromas a regaliz rojo, frambuesas, fresas, todo rodeado de un componente floral a rosas y violetas. En boca se muestra fresco y untuoso, ofreciendo una equilibrada acidez y un final afrutado y goloso.

Servicio y Maridaje: Servir a una temperatura de entre 8° y 10° C. Ideal para consumir por copas como aperitivo o como acompañamiento de todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con platos de verduras, parrilladas, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, pasta y todo tipo de charcutería.

