



PARCELAS DE GRACIANO

EL TABLAR DE
ZORRAQUÍN
y EL CERRADO

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Vendimia 2021

Si la añada 2020 pasará a la historia por la pandemia y el reto que ésta supuso para la humanidad, 2021 será recordada por la última gran borrasca invernal que se recuerda: Filomena. Una nevada histórica entre el 6 y 9 de enero de 2021 que hidrató la tierra como hacía años que no se veía. La primavera volvió a ser húmeda, sobre todo en la zona de Tudelilla, con más de 100 litros de precipitación de abril a mayo. Un verano muy diferente, con un julio frío y seco, siguió retrasando el ciclo del viñedo, sumando un agosto de libro (calor y noches frescas) para conseguir unas fechas de vendimia de octubre, casi ya de otra época.

El graciano alcanzó parámetros nunca vistos, con una fruta envolvente y profunda, ofreciendo un vino para el recuerdo. La parcela de El Cerrado se vendimió el 18 de octubre y el 12 la parcela de La Ladera de Zorraquín.



COLECCIÓN
Vivanco
PARCELAS DE
GRACIANO

Frescura, Concentración y Potencia

Variedad: 100% Graciano
Producción: 1.900 botellas
pH/acidez: 3,53/5,7
Azúcar residual: 2
Alcohol: 14

Vinificación: Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Tablar de Zorraquín y El Cerrado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 22 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural

Cata: Color violáceo profundo de capa muy alta, casi opaco. Aromas intenso a frutas negras maduras (moras, ciruelas) sobre una gran cantidad de aromas florales (violetas), chocolate, mentolados. En boca es muy equilibrado, con una fruta negra madura, fresco, y un final muy largo, complejo y persistente.

Maridaje: Carnes rojas de buey, lomos de ciervo con salsa de chocolate, foie con confitura de zarzamora.

