



PARCELAS DE MAZUELO

EL CASTAÑO
(Agoncillo)
MARTINETE
(Alberite)

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Vendimia 2022

Calor, poca agua y resiliencia del viñedo. Esas son las características principales de la añada 2022. Sobre todo, por la primera, con temperaturas medias muy elevadas, más de un grado respecto a la añada anterior, y con una primera ola de calor a principios de junio, segunda semana, nunca vista antes en esas fechas, con temperaturas por encima de los 40 °C. Brutal. La viña se defendió bien, protegiéndose, limitando su actividad y vigor. Las operaciones en el viñedo fueron mínimas, manteniendo todas las hojas posibles alrededor de los racimos para mantenerlos lo menos expuestos posibles al sol. Agua, la justa, con muy baja influencia de enfermedades como el mildiu y el oidio. La vendimia se adelantó dos semanas, con una calidad de fruto excepcional, taninos más dulces, pero maduros. El reto fue conseguir el equilibrio, en una lucha, ya casi constante, contra el cambio climático.



COLECCIÓN
Vivanco
PARCELAS DE
MAZUELO

Mineralidad y Singularidad

Variedad: 100% Mazuelo

Producción: 1.205 botellas

Azúcar residual: 2 g/l

pH/acidez: 3,65/5,4

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 Castaño y Martinete. Encube por gravedad en tinós de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 18 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 14 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batonnage 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 púrpura, de capa alta, con un ribete granate que tinte la copa. Aromas intensos a fruta negra madura (moras), rojas (frambuesas), sotobosque, hierbas frescas, café, todo rodeado de un componente terroso y mineral. En boca es muy fresco, frutal, balsámico, con un tanino suave y un final largo, potente, complejo y persistente.

Maridaje: Cocidos, legumbres, carnes guisadas y todo tipo de carnes a la brasa.

