



# PARCELAS DE GRACIANO

## EL TABLAR DE ZORRAQUÍN y EL CERRADO

*Vivanco*

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS  
*compartiendo cultura de vino*

### Millésime 2021

Si le millésime 2020 restera dans les mémoires pour la pandémie et le défi qu'elle a représenté pour l'humanité, 2021 sera quant à lui marqué par la dernière grande tempête hivernale dont on se souvient : Filomena. Une chute de neige historique, entre le 6 et le 9 janvier 2021, qui a réhydraté les sols comme cela n'avait plus été le cas depuis des années.

Le printemps a de nouveau été humide, notamment dans la zone de Tudelilla, avec plus de 100 litres de précipitations entre avril et mai. L'été a ensuite offert un profil très différent, avec un mois de juillet frais et sec qui a continué à ralentir le cycle végétatif de la vigne, suivi d'un mois d'août exemplaire — journées chaudes et nuits fraîches — permettant des vendanges en octobre, presque comme autrefois.

Le Graciano a atteint des paramètres rarement observés, révélant un fruit profond et enveloppant, donnant naissance à un vin mémorable. La parcelle El Cerrado a été vendangée le 18 octobre, tandis que la parcelle La Ladera de Zorraquín l'a été le 12 octobre.



COLECCIÓN  
*Vivanco*  
PARCELAS DE  
GRACIANO

## Fraîcheur, concentration et puissance

Cépage: 100 % Graciano

Production: 1 900 bouteilles

pH / Acidité totale: 3,53 / 5,7 g/l

Sucres résiduels: 2 g/l

Alcohol: 14% vol.

**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.

