



PARCELAS DE MAZUELO

EL CASTAÑO
(Agoncillo)
MARTINETE
(Alberite)

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Millésime 2022

Chaleur, faible pluviométrie et résilience du vignoble : telles sont les principales caractéristiques du millésime 2022. Avant tout, il a été marqué par des températures moyennes exceptionnellement élevées — plus d'un degré au-dessus du millésime précédent — ainsi que par une première vague de chaleur dès la deuxième semaine de juin, un phénomène jamais observé aussi tôt, avec des températures dépassant les 40 °C. Brutal.

La vigne a néanmoins très bien réagi, en se protégeant naturellement et en limitant son activité ainsi que sa vigueur végétative. Les interventions au vignoble ont été réduites au minimum, en conservant un maximum de feuillage autour des grappes afin de les protéger au mieux de l'exposition directe au soleil. Les précipitations ont été limitées, entraînant une très faible pression des maladies telles que le mildiou et l'oïdium.

Les vendanges ont débuté avec deux semaines d'avance, offrant des raisins d'une qualité exceptionnelle, avec des tanins plus doux mais parfaitement mûrs. Le grand défi du millésime a été de préserver l'équilibre, dans une lutte devenue presque permanente face au changement climatique.

Minéralité et singularité

Cépage: 100 % Mazuelo

Production: 1 205 bouteilles

Sucres résiduels: 2 g/l

pH / Acidité totale: 3,65 / 5,4 g/l

Alcool: 13,5% 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 Castaño et Martinete. Encuvage par gravité dans des tinos en chêne français, sans recours au pompage. Macération à froid et fermentation pendant 18 jours avec des levures indigènes. Décuvage par gravité en barriques neuves de chêne français pour la réalisation de la fermentation malolactique.

Élevage: 14 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français 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.

Dégustation: Robe pourpre intense, à la robe profonde, avec un liseré grenat colorant le verre. Le nez est intense, marqué par des arômes de fruits noirs mûrs (mûre), de fruits rouges (framboise), de sous-bois, d'herbes fraîches et de café, le tout soutenu par une dimension terreuse et minérale. En bouche, le vin est très frais, fruité et balsamique, avec des tanins souples et une finale longue, puissante, complexe et persistante.

Accords mets-vins: Potées et plats mijotés, légumineuses, viandes en sauce et toutes sortes de viandes grillées.



COLECCIÓN
Vivanco

PARCELAS DE
MAZUELO

