



PARCELAS DE MATURANA TINTA

SOBREVILLA (Badarán),
EL MANZANO (Briones)

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Así fue la 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.

Original y Especiado

Variedad: 100% Maturana Tinta

Producción: 1.120 botellas

pH/acidez: 3,63/5,6

Azúcar residual: 2

Descripción ampelográfica: La Maturana Tinta es una variedad autóctona riojana que no se cultiva en ningún otro lugar del mundo. Recuperada tras años de trabajo e investigación, presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración es precoz.

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. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos y vinificación por separado de las parcelas. Maceración en frío y fermentación durante 20 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 14 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 rojo púrpura de capa muy alta, con un ribete violáceo muy marcado. Aromas especiados, con fruta negra, pimienta, clavo, hojas de morera, todo sobre un fondo mineral y de sotobosque. En boca es muy balsámico, mineral, con sensaciones también especiadas (se repite la pimienta, flor de rosa, comino, clavo), con un paso elegante, vibrante y largo en el posgusto.

Maridaje: Todo tipo de carnes a la brasa, asados, quesos fuertes y platos de caza.



COLECCIÓN
Vivanco

PARCELAS DE
MATURANA TINTA

